pizza e pasta ITALIANA
n°4 aprile '19
www.pizzaepastaitaliana.it
30 anni
anno XXX



Campionato Mondiale della Pizza

2019


SCOPRI GLI IMPASTI DI NUOVA GENERAZIONE
CON LE IMPASTATRICI PROFESSIONALI F2
Studiata in collaborazione con istruttori delle maggiori Scuole Italiane Pizzaioli
F2
1993 2018
25°
EFFEDUE
IMPASTATRICI PROFESSIONALI
www.effeduesrl.com
Effedue Srl • Via Dell'Artigianato, 10
36034 MALO (Loc. Molina) VI - Italy
Tel. 0445.637.584 - Fax 0445.637.592
info@effeduesrl.com
Unimix

AZIENDE

— Sommario —

— Editoriale —

La pizza: un mondo aperto e sempre in evoluzione

di Giampiero Rorato

Il mondo della pizza non è mai stato rinchiuso in sé stesso, soprattutto da quando, sul finire dell'Ottocento, da Napoli ha iniziato a viaggiare verse le tante terre dell'emigrazione campana e italiana, dapprima Stati Uniti d'America e Brasile, poi Argentina, Venezuela, Canada, quindi Francia, Germania, Inghilterra, Australia ed altri Paesi ancora.
Attualmente la pizza è "il piatto" più consumato ogni giorno nel mondo e, proprio per questo, è l'alimento più aperto e collegato non solo al resto della ristorazione, all'agricoltura, all'orticoltura, alla pastorizia, agli allevamenti e a molte industrie agroalimentari, ma alla vita stessa degli abitanti di ogni continente, anche a chi non l'ha ancora mai mangiata.
Per avere una buona pizza serve, a chi la fa, innanzi tutto una seria cultura professionale, sia per quanto riguarda la conoscenza degli ingredienti impiegati che per la conoscenza delle tecniche manuali necessarie a realizzarla.
I pizzaioli professionisti sanno poi bene che non basta sapere e saper fare, occorre anche essere collegati alle realtà che producono gli ingredienti: i mulini, le industrie agroalimentari, i frantoi, gli ortolani, ecc.
Oggi tantissimi clienti delle pizzerie conoscono la pizza e sanno valutarla e conoscono i grani e le farine, le conserve, le mozzarelle, le verdure sia fresche che conservate, i salumi, i prosciutti e tutto ciò che i pizzaioli impiegano per preparare le loro pizze, sia quelle tradizionali che quelle frutto della loro inventiva.
Ebbene, proprio qui sta l'impegno professionale dei bravi pizzaioli: conoscere non solo le caratteristiche delle farine che impiegano, ma le varietà di frumento da cui derivano e così vale per l'olio extravergine d'oliva che deve essere vero olio extravergine, meglio se DOP (Denominazione di Origine Protetta), che ne garantisce la qualità, ben sapendo che in commercio sotto la denominazione di "olio extravergine d'oliva italiano" ci sono molte autentiche porcherie o prodotti di scarsa qualità.
Lo stesso vale per gli altri prodotti impiegati nelle farce: l'attenzione non è mai troppa, occorre conoscere, valutare, confrontare, provare.
Una delle migliori occasioni offerte ai pizzaioli per entrare più in profondità nel meraviglioso mondo della pizza, per allargare il proprio orizzonte professionale, per conoscere, confrontare, valutare è offerta dal Campionato Mondiale dove s'incontrano pizzaioli e maestri pizzaioli d'ogni parte del mondo, dove si scambiano opinioni, si capiscono le tradizioni altrui, si chiedono consigli, si risolvono problemi. La pizza è certamente un mondo aperto e dai mille collegamenti e, proprio per questo, un mondo in continua evoluzione. Il Campionato Mondiale della Pizza è dunque l'occasione migliore offerta ai pizzaioli d'ogni parte del mondo per essere al passo coi tempi, anzi in posizione d'avanguardia in questo bellissimo settore della seria gastronoma.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA
Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**
Autorizzazione Tribunale di Venezia n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXX - n.4 Aprile 2019
Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE
Massimo Puggina
DIRETTORE RESPONSABILE
Giampiero Rorato
SEGRETARIA DI REDAZIONE
Caterina Orlandi
PUBBLICITÀ
Patrizio Carrer, Caterina Orlandi
RESPONSABILE PROGETTO
David Mandolin

REDAZIONE
Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE)
Tel. 0421/ 212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO
Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi
— *Mediagraf lab*

DIGITAL PUBLISHING
Maura Trolese
— *Mediagraf lab*

IN COPERTINA
illustrazione di Laura Pittaccio

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.
Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE
Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben, Caterina Orlandi, Stefano Buso, Alfonso Del Forno.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI
Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada).

ASSOCIATO ALL'UNIONE ITALIANA STAMPA PERIODICA

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA DI SETTORE

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:
ITALIA Pizza e Pasta Italiana; **U.S.A.** Pizza Today, P.M.Q.; **GERMANIA** Buongiorno Italia

TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 – 12:00 / 15:00 – 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A: abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista.
L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.


'O Sole 'e Napule
il gusto della qualità
il Firmato
villaggio creativo
Linea Chef
'O Sole 'e Napule
i Pelati
'O Sole 'e Napule
i Pelati
pomodori scelti e pelati accuratamente
succo dolce e compatto
QUALITA' FIRMATA
osoleenapule.it

a cura di **Patrizio Carrer**

Bufala Campana DOP, scoperte imitazioni illecite

Arriva dal Giappone l'ultimo tentativo illecito di imitazione della mozzarella di bufala campana dop. Una mozzarella di latte vaccino venduta con l'improbabile marchio "Mozzarella Tokyo Dop ", è stata infatti scoperta dal Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop nell'ambito dell'attività di monitoraggio portata avanti durante la fiera Foodex a Tokyo.

È uno dei primi casi di applicazione dell'accordo Ue-Giappone, entrato in vigore lo scorso 1 febbraio, che riconosce e tutela nel Paese asiatico la Mozzarella di Bufala Campana Dop, insieme ad altri prodotti europei a denominazione di origine.

Oltre alle iniziative di promozione nella capitale nipponica, il Consorzio ha avviato una serie di verifiche. Così si è appurato che a Tokyo nel quartiere di Shibuya è attivo un caseificio che produce mozzarelle vaccine e le commercializza, oltre che nel punto vendita, anche in numerosi ristoranti giapponesi. Ma per il confezionamento di questi prodotti viene utilizzata l'etichetta "Mu Mu Mozzarella Tokyo Dop" che, unitamente al loro logo aziendale raffigurante una testa di bufala, è palesemente evocativa della Mozzarella di Bufala Campana Dop. Inoltre, all'interno del locale, sono stati rilevati vari riferimenti alla bufala con l'utilizzo dell'acronimo Dop e con richiami al sistema di protezione comunitario delle Indicazioni Geografiche.

Il pomodoro buono per la ricerca

Dopo il grande successo della prima edizione, che ha portato alla raccolta di più di 200 mila euro grazie al lavoro di volontari e donatori la Fondazione Umberto Veronesi a fine marzo è ritornata nelle piazze di tutta Italia per la seconda edizione de "Il Pomodoro. Buono per te, buono per la ricerca", per raccogliere fondi a sostegno della ricerca scientifica sui tumori pediatrici. Ogni anno infatti nel mondo si ammalano di cancro circa 250mila bambini e la Fondazione Umberto Veronesi ha fatto e continua a fare molto in questo senso, nel 2018 la fondazione si è impegnata a finanziare 20 ricercatori in tal senso e a sostenere cure innovative per la leucemia linfoblastica acuta, il tumore più diffuso. In cambio di una donazione minima di 10 euro è stata offerta una confezione composta da tre lattine di pomodoro: pelati, polpa e pomodorino. All'interno altri due omaggi: un opuscolo con alcune ricette dello chef Gennaro Esposito e una bustina con dei semi di pomodoro, da piantare in giardino o sul terrazzo di casa. L'evento è stato realizzato grazie al contributo fondamentale dei Anicav (Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali) e Ricrea (Consorzio Nazionale riciclo e recupero imballaggi acciaio).


Per ogni lavoro servono
gli
attrezzi
giusti
La linea
più completa
e la migliore
qualità
delle attrezzature minute per pizzerie, panifici, ristorazione e fast-food. Oltre 400
articoli garantiti e a norme, rifiniti nei dettagli e costruiti con i materiali più specifici,
per i professionisti del settore. Prodotti in Italia!
Lilly
CODROIPO
ITALIA
LILLY CODROIPO s.r.l.
via Lino Zanussi 7 (zona artigianale) 33033 Codroipo UD - ITALIA
tel. +39 0432 907166 • fax +39 0432 900938
www.lillycodroipo.com • info@lillycodroipo.com
la qualità made in Italy

prima pagina

a cura di **Patrizio Carrer**

Made in Italy, salgono i consumi sul web

Dai formaggi agli insaccati fino alle produzioni vinicole Made in Italy è alta la reputazione e l'appeal delle produzioni d'eccellenza italiane. In rete le produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane certificate Dop Igp lasciano il segno con oltre oltre 6.500 contenuti al giorno veicolati su blog, forum, siti di notizie, social network in tutto il mondo, con oltre la metà delle conversazioni all'estero (55%), soprattutto negli USA (26%), e con più di 100.000 utenti ingaggiati quotidianamente. Sono alcuni dei numeri che emergono dallo studio WEB DOP, la prima ricerca sulla presenza online e l'attività digitale delle DOP IGP italiane realizzata dalla Fondazione Qualivita. Lo studio è frutto di un progetto durato nove mesi, durante i quali la sono stati indagati sia la capacità dei prodotti DOP IGP italiani di generare conversazioni online, sia l'insieme delle azioni web e di digital marketing attuate dai Consorzi di tutela. A livello di reputazione, secondo l'analisi Qualivita, le conversazioni digitali con sentiment positivo sono quindici volte più alte di quelle a sentiment negativo (46% contro il 3% sul totale delle menzioni) con Instagram che si afferma come il canale privilegiato per Food&Wine con trend in continua crescita. Bene il Food che con 28 milioni di utenti coinvolti in nove mesi supera i risultati del Wine (23 milioni di utenti) che però mostra una più marcata la presenza di conversazioni all'estero (solo negli USA quasi mille contenuti al giorno contengono riferimenti a vini italiani a denominazione di origine).

L'Oscar internazionale del gusto

Arriva in Italia l'Oscar internazionale del gusto. A proporlo, con il concorso "International Taste Awards" (I.t.a), è Simone Massenza, giudice internazionale di food & beverage e degustatore professionista. Il premio è aperto a qualunque prodotto gastronomico o bevanda di qualità. I prodotti in gara - spiega una nota - saranno sottoposti ad una procedura di valutazione che si svolgerà in un periodo di circa 60 giorni, fra ottobre e novembre 2019, durante i quali ogni prodotto verrà degustato alla cieca e valutato da un panel formato da un minimo di quattro fino a dodici giudici, selezionati per la loro professionalità e competenza. A dicembre saranno resi noti i risultati e a gennaio 2020 è prevista la cerimonia di premiazione. Le iscrizioni al concorso, aperte in questi giorni, sono in corso fino al 30 settembre 2019. Il prodotto che avrà ottenuto il punteggio più alto nella propria categoria si aggiudicherà anche il Premio della Giuria: il Judges Award. Infine sarà redatta una classifica dei migliori 50 prodotti in gara che verranno premiati con il Top 50 Award attraverso una speciale medaglia.

Dieta Mediterranea, nuovo riconoscimento dagli USA

Dagli Stati Uniti è arrivato un ulteriore riconoscimento sui benefici che la dieta mediterranea assicura ai consumatori. Lo rende noto Confagricoltura sulla base della classifica stilata da Us News and World Report, autorità a livello mondiale nella consulenza ai consumatori, su 41 regimi alimentari.
Seguendo la dieta mediterranea, gli esperti americani hanno indicato che è possibile aumentare la longevità e prevenire una serie di malattie croniche non trasmissibili. "Questo ennesimo riconoscimento - ha dichiarato il presidente della Confagricoltura, Massimiliano Giansanti - conferma l'assoluta mancanza di fondamento delle indicazioni di nocività dei prodotti destinati all'alimentazione basate sul contenuto di grassi, zucchero e sale. Mi riferisco ai sistemi di etichettatura a 'semaforo' e 'nutriscore' in vigore in alcuni Stati dell'Unione Europea - ha precisato - senza dimenticare che nei mesi scorsi in seno all'Onu si è discusso, per fortuna senza esito, sul varo di politiche fiscali per dissuadere dal consumo di cibi insalubri, tra quali sarebbero rientrate alcune eccellenze del made in Italy agroalimentare". Il 16 novembre 2010, ricorda Confagri, la dieta mediterranea è stata riconosciuta dall'Unesco come Patrimonio culturale immateriale dell'Umanità; un vero e proprio modello alimentare salubre, con valenza nutrizionale, sociale e culturale. "Se ne dovrebbe tener conto in tutti i consessi", ha concluso il presidente della Confagricoltura, secondo il quale resta il fatto che i consumatori in tutto il mondo continuano ad apprezzare sempre di più i prodotti italiani.



Il miglior modo di cuocere la pizza

forni rotanti per pizzeria

I forni e miniforni KUMA FORNI hanno la piastra di cottura sempre calda, grazie ad una resistenza elettrica; un riscalda piastra ausiliario brevettato sistemato nella parte opposta al fuoco, sotto la piastra di cottura.
Manovrabilità facile e veloce della parte elettronica; sono forniti con computer molto versatili di facile utilizzo, l'operatore ha costantemente sotto controllo la temperatura piastra e funzionalità del forno.
I nostri forni sono costruiti con prodotti di prima qualità.
La resistenza elettrica corazzata a basso consumo, permette al forno durante la lavorazione, di mantenere la piastra sempre in temperatura per tutto il tempo in cui viene utilizzato.



resistenza sottopiastra di cottura



bruciatore a GAS sottopiastra di cottura

I NOSTRI MODELLI

105 Legna/Gas/Mix 8 pizze da 33 cm
125 Legna/Gas/Mix 10 pizze da 33 cm
140 Legna/Gas/Mix 14 pizze da 33 cm
85 SX Legna/Gas 5 pizze da 31 cm

KUMA FORNI
Legna e Gas

Via Monte Corno, 11 - 37057 S.G. Lupatoto (Vr)
Tel. +39 045 8753264 - Cell. +39 348 6400109
www.kumaforni.it - info@kumaforni.it

MOLINO PASINI

10 ANNI DI PRIMITIVA: *la comunicazione*

via Buscoldo 27 bis
46010 Cesole di Marcaria
MN – Italia
T: +39 0376 969015
F: +39 0376 969274
info@molinopasini.com

Molino Pasini cambia e sceglie il grande illustratore Gianluca Biscalchin per una campagna che sottolinea il ritorno al passato - la carta, le matite - ma con una visione completamente nuova, mutando dalla fotografia alle illustrazioni il proprio messaggio pubblicitario. Esattamente come ha fatto 10 anni fa pensando a Primitiva, e cambiando il modo di intendere la farina, e permettendo la nascita di tanti prodotti e ricette legati al buon sapore di una volta.

Il cambio è radicale: Biscalchin ha lavorato alle immagini storiche dell'adv aziendale, calde ed eleganti, che rimandano a un mondo fatto di grande design, e le ha trasformate in illustrazioni di forte impatto, nelle quali il centro del racconto è definito da un'immagine iconica tratteggiata a matita.

La campagna diventa così inconsueta, dirompente, contemporanea: un nuovo modo di fare advertising, pensato e sviluppato a partire dalla carta ma con tante declinazioni nel digitale.

'La nostra immagine, molto curata e fotografica, lascia il posto all'illustrazione fatta a mano, per celebrare i 10 anni della nostra linea Primitiva' ci racconta il Mugnaio Gianluca Pasini. "Abbiamo voluto rischiare, stravolgendo completamente, ancora una volta, il nostro mood, per segnare un ulteriore passaggio nella nostra comunicazione."

Completano questa rivoluzione le gif, appena lanciate su Instagram, che danno agli utenti del social network più alla moda del momento, delle pratiche illustrazioni animate da usare per arricchire le proprie stories. "Sono un grande appassionato di Instagram, e ho voluto delle gif personalizzate che potessero aiutare a raccontare il mondo della farina" ci spiega Pasini. Oltre alle gif, anche le stories del Molino, da sempre punto di forza della narrazione quotidiana dell'azienda, saranno rinnovate con le motion graphic, un altro tassello della visione digitale contemporanea di una realtà che sta segnando la strada della comunicazione del settore.





www.molinopasini.com


10
ANNI
PRIMITIVA
PRIMITIVA
INTEGRALE
PRIMITIVA
TIPO 2 "400"



La gastronomia aiuta il benessere e lo sviluppo del nostro Paese

...

ma per essere un Paese moderno serve l'impegno dei cittadini e delle istituzioni

di Giampiero Rorato

Non è una novità affermare che la buona tavola d'un Paese è uno dei segnali che ne rivelano la situazione economica, in verità più quella delle persone e delle famiglie che quella dello Stato, mostrando nel contempo il livello di civiltà della nazione.

Sotto questo aspetto l'Italia è un Paese di alta civiltà, con un diffuso benessere che interessa una buona maggioranza della popolazione.

Migliorare la gastronomia, cioè l'intero mondo che ruota attorno alla ristorazione, pizza compresa, aiuta anche a soddisfare le richieste dei milioni di turisti esteri che arrivano ogni anno in Italia, con conseguente aumento dell'occupazione, specie giovanile, e del reddito di numerose famiglie.

Il turismo

I flussi turistici dipendono da molti fattori, in particolare da ciò che l'Italia ha da offrire di bello, buono e interessante.
E, sotto questo profilo, l'Italia ha veramente tutto: mari stupendi, montagne meravigliose, città d'arte in tutta la penisola, musei ricchissimi, siti archeologici straordinari, una ristorazione d'alta qualità, vini per tutti i gusti.
Ci sono poi, quasi ovunque, idonee strutture d'accoglienza, alberghi sia popolari che lussuosi, villaggi turistici, residenze d'epoca, case ospitali. Tuttavia, specie nel Centrosud, ci sono ancora delle carenze sia per un'adeguata ospitalità di grandi flussi turistici che, soprattutto, di informazioni ai turisti che solo da qualche anno stanno conquistando le regioni meridionali, fatta eccezione per alcune località da sempre conosciute, ammirate e visitate dal grande turismo, come Positano e Taormina, per fermarci a due esempi eclatanti. Il Centrosud d'Italia è meraviglioso, ha moltissimo da offrire sotto ogni profilo e farlo meglio conoscere all'estero porterebbe un numero maggiore di turisti, risolvendo i problemi dovuti alla carenza di lavoro, favorendo nel contempo lo sviluppo delle strutture alberghiere e una miglior cura delle coste, delle isole, delle numerose località meritevoli d'essere visitate.





i collegamenti

Uno sviluppo turistico globale in tutto il Paese, con tutti i vantaggi che può concretamente portare all'occupazione e all'economia italiana, ha bisogno di due importanti elementi: l'impegno delle persone e quello delle istituzioni. Non serve ricordare che l'impegno civico delle persone rende più belli, ordinati, puliti e vivibili le città e i paesi; più accoglienti i luoghi dell'ospitalità, i ristoranti, le pizzerie, le enoteche e luoghi simili; più corretti e onesti i costi. In caso contrario ci sarebbe degrado, sporcizia e fuga dei turisti.
Poi c'è, deve esserci, accanto a quello dei cittadini, l'impegno delle istituzioni pubbliche.
Abbiamo visto cosa è successo nel 2006 a Torino con i XX Giochi Olimpici Invernali. La città è rinata ed ha iniziato una bella ripresa, anche turistica, che ultimamente sembra essere in calo.
Poi, pensiamo alle città "Capitali della cultura", e ricordiamo Mantova e, quest'anno, Matera e quanto influisca su un positivo sviluppo edilizio, artistico, economico, oltre che culturale, questa nomina.
Riflettiamo su come è decisamente migliorata Milano dopo l'Expo e come continua a migliorare, diventata una delle più belle, moderne, apprezzate e vivibili città d'Europa, con una crescita esponenziale anche del turismo internazionale e, conseguentemente della ristorazione a tutti i livelli.
Certo, occorrono più moderni e veloci collegamenti con l'estero, strade e autostrade adatte a sopportare il traffico attuale, linee ferroviarie che colleghino velocemente l'Italia al resto d'Europa, e, in primis, la TAV, che non è la Torino-Lione, ma un collegamento ferroviario veloce che collega ad ovest l'Italia con la Francia e la Spagna e ad est, con la Russia e il mondo slavo. La TAV, questa linea che consente un'alta velocità del trasporto delle persone e delle merci, se realizzata, include e collega direttamente l'Italia all'Europa, invece, se disgraziatamente fosse eliminata, isolerebbe l'Italia dall'Europa, incidendo in modo negativo sulle attività produttive, sul turismo e sulla gastronomia.



Impegno e partecipazione

Il benessere generale degli italiani dipende dunque da noi, noi cittadini e noi istituzioni. Il benessere nasce dallo sviluppo economico, da una maggiore giustizia sociale, da un lavoro per tutti, ma devono essere create le condizioni perché ciò avvenga. L'Unione Europea ha privilegiato i collegamenti fra gli Stati, le grandi infrastrutture e ciò per equilibrare le economie, sviluppare la produttività, aumentare le esportazioni. A tutto ciò può contribuire anche la moderna "Via della Seta", dalla Cina all'Europa, con i terminal di Trieste, Venezia e Genova. Se ci impegniamo tutti ad ammodernare il nostro Paese, senza decotte ideologie, senza falsi preconcetti, ma con serenità e razionale obiettività, l'Italia dei prossimi anni sarà ancora più bella, più amata dal turismo internazionale, con un benessere più diffuso, con meno poveri, un Paese dove le future generazioni non saranno più costrette, come i giovani italiani d'oggi, a cercare un lavoro all'estero.


Sanfelici
PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ
DAL 1976
AL SERVIZIO
DELLA
MIGLIORE
RISTORAZIONE
AFFIDIAMO LA PRODUZIONE
DEI NOSTRI PRODOTTI AD AZIENDE SPECIALIZZATE CHE TRASFORMANO
MATERIE PRIME DI ALTA QUALITÀ IN OTTIMI PRODOTTI CHE DISTRIBUIAMO
DIRETTAMENTE A RISTORANTI, BAR, TRATTORE, PIZZERIE E OSTERIE.
CON OLTRE TREMILA CONTATTI IN COSTANTE CRESCITA SIAMO PROMOTORI
DELLA CULTURA DEL FOOD & BEVERAGE ITALIANO NEL MONDO.
ACCURATA SELEZIONE, CONTINUA RICERCA E OTTIMO RAPPORTO
QUALITÀ - PREZZO SONO LE PAROLE CHIAVE DEL NOSTRO SUCCESSO.
LE NOSTRE LINEE
PIZZERIA
SALUMI E FORMAGGI
OSTERIA
HAPPY SNACK
@SANFELICISRL
SEDE OPERATIVA E SHOWROOM
VIA TADESA, 2/A - SAN FERMO DI PIUBEGA (MN)
TEL: 0376 655737 - FAX: 0376 655014
WWW.SANFELICI.IT



BENVENUTI A PARMA

alla 28° edizione del Campionato Mondiale della Pizza

CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA - PIZZA WORLD CHAMPIONSHIP 2019

Nel Trattato di Fontainebleau dell'11 aprile 1814 fu stabilito che "I Ducati di Parma, Piacenza e Guastalla apparterranno in tutta proprietà e sovranità a sua Maestà l'Imperatrice Marie-Louise (Maria Luigia). Questi andranno a suo figlio alla sua discendenza in linea diretta. Il principe, suo figlio, prenderà a partire da questo momento il titolo di Principe di Parma, Piacenza e Guastalla...» La regalità di Parma, città ricca di straordinari monumenti storici – la Cattedrale con la stupenda cupola affrescata dal Correggio, il Battistero con la cupola impreziosita da raffinati affreschi e le sculture dell'Antelami, la chiesa di san Giovanni Evangelista con gli affreschi del Parmigianino, il Palazzo della Pilotta con il Museo Archeologico Nazionale, la Biblioteca Palatina e il Teatro Farnese, la Galleria Nazionale, il Teatro Regio, il Parco Ducale con l'antica residenza dei duchi, ecc. – sarà esaltato l'anno prossimo quando diventerà "Capitale della cultura", titolo non solo onorifico e impegnativo, che valorizzerà in Italia e nel mondo il suo ricco e signorile patrimonio storico e culturale e i suoi importanti e qualificati istituti culturali e di ricerca, come l'Università degli Studi, il Collegio Europeo, la sede dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare e altro ancora.

di Giampiero Rorato



Ed è a **Parma**, città nel cuore d'Italia, che sono attesi in questo mese pizzaioli provenienti da ogni parte del mondo per gareggiare, confrontarsi, conoscere prodotti nuovi, scambiare esperienze, consolidare e stringere nuove amicizie.

Alle molte centinaia di professionisti della pizza che invaderanno gioiosamente la città di Parma il 9-10-11 aprile, ai loro famigliari e amici; alle autorità che onoreranno la manifestazione internazionale con la loro presenza; alle industrie agroalimentari che faranno degna corona all'importante evento; agli imprenditori, ai tecnici, ai giornalisti e ai cittadini di Parma che verranno al Palacassa per assistere alle gare, a tutti va il caloroso saluto e il benvenuto dell'équipe organizzativa di Pizza e Pasta italiana.

Saranno tre giornate intense, nel corso delle quali nelle diverse aree del Palacassa si svilupperanno ben 1063 gare che, alla fine, proclameranno nella serata di gala di giovedì sera i Campioni Mondiali della Pizza 2019 che, tornati al loro lavoro, potranno gratificare le proprie pizzerie con le prestigiose insegne conquistate a Parma.

In contemporanea al Campionato Mondiale della Pizza ci sarà nei vasti saloni della "Fiera di Parma" la manifestazione "Cibus Connect", che consentirà a migliaia di persone interessate all'evento fieristico di conoscere anche il fresco mondo della pizza, ricco di bravura, serietà e professionalità.

Abbiamo prima ricordato alcuni monumenti e alcune importanti realtà culturali e scientifiche di Parma. Ma c'è dell'altro, molto dell'altro. Innanzi tutto una ristorazione d'alto pregio e non solo con i ristoranti stellati cittadini "Parizzi" e Inkiostro" e, nella vicina Soragna, la "Stella d'oro" e a Polesine Parmense, l'"Antica Corte Pallavicina", regno prezioso del famoso "culatello" ed a questi ristoranti fanno corona molti altri, impegnati a tenere alto il prestigio gastronomico della terra del Prosciutto di Parma, del Parmigiano-Reggiano e altre specialità alimentari.

A quanti arriveranno dai quattro angoli del mondo a Parma per il **28° Campionato Mondiale della Pizza** va il nostro benvenuto, con l'augurio che le tre festose giornate della manifestazione regalano a tutti le desiderate soddisfazioni personali e professionali.





28 VOLTE GRAZIE

Grazie a tutti i concorrenti del Campionato Mondiale della Pizza: in quasi trent'anni, in migliaia vi siete sfidati ai forni e ai banchi di lavoro del Campionato Mondiale della Pizza.

Grazie a tutti i partner del Campionato Mondiale della Pizza che dal 1992 supportano la nostra manifestazione, senza il loro sostegno tutto questo non sarebbe possibile.

Grazie ai tantissimi concorrenti che parteciperanno a questa edizione – più di 770 -, provenienti da tutto il mondo!

Grazie a tutti giudici e a tutto lo staff del Campionato Mondiale della Pizza, la cui serietà e impegno sono fondamentali per il corretto svolgimento di tutte le gare di pizza.

Grazie alla città di Parma che ospita il Campionato Mondiale della Pizza, senza dimenticare tutte le location che in precedenza hanno accolto il Campionato Mondiale della Pizza: Meldola, Castrocaro, Viareggio e Salsomaggiore.

Grazie infine alla pizza, il piatto italiano più diffuso e amato nel mondo!









#EXPRESSYOURSELF

NAPOLI, ORE 01:00

Ogni pizzaiolo ha una storia da raccontare che svela attraverso le sue ricette.



C'è Pasquale, napoletano verace, che ama il gusto delle cose fatte come una volta. Per i suoi impasti ha scelto la classica 00 e Mora, la farina integrale nata da macinazione extravergine. Le sue pizze, dal sapore inconfondibile, sono dedicate a chi come lui porta la tradizione sempre nel cuore.

le5stagioni.it
curtarolo@agugiarofigna.com · +39 049 9624611

Since 1831
le 5 Stagioni
STORIE DI FARINA



Il Grande Viaggio della Pizza

Da Napoli ai Cinque Continenti

di Giampiero Rorato



L'inizio dell'espansione

Come ricorda Sabino Berardino (Pizza, Slow Food Editore) c'è una bella foto di Pete Souza che ritrae l'allora presidente degli USA Barak Obama in un ristorante che addenta felice una bella pizza. Quella foto, uno dei tanti documenti che mostrano l'internazionalizzazione di questo straordinario piatto italiano, smentisce quanto pensava la grande scrittrice Matilde Serao (1856-1927) che nel suo celebre romanzo "Il ventre di Napoli" del 1884, scriveva che la pizza era un piatto esclusivamente napoletano e doveva rimanere solo a Napoli.

Quando Serao scriveva il suo romanzo, probabilmente non s'era accorta che da Napoli stavano partendo verso le Americhe anche dei suoi concittadini. Dal 1882 era, infatti, a Roma nella redazione del quotidiano "Capitan Fracassa" e il suo impegno era tutto volto a scrivere articoli e visitare salotti, e raccontava la vita della sua Napoli nel libro che sarebbe uscito nel 1884 Proprio nel 1880 aveva avuto inizio il grande esodo degli italiani, una emigrazione biblica, che oggi viene ignorata nei suoi problemi – che si ripetono con altre disgraziate popolazioni - anche da chi governa. Fu una emigrazione che vide partire dall'Italia ben 9 milione di italiani, 4 milioni dei quali approdarono negli Stati Uniti d'America. Il 70 per cento di questi emigranti proveniva dalle regioni del Sud Italia.

Ricordiamo questo esodo che impoverì l'Italia di molti fra i suoi giovani migliori, più forti e intrepidi, anche se molto poveri, perché con loro arrivò a negli Usa la pizza napoletana. E sorse in quegli anni lontani un quartiere di New York che venne chiamato Little Italy, (Piccola Italia), perché abitato da popolazione di origi-





ne italiana. Situato nella Lower Manhattan, la parte meridionale del distretto (borough) di Manhattan, con i napoletani che si stabilirono principalmente in Mulberry Street, dove sorsero in breve tempo le prime pizzerie secondo lo stile allora in voga a Napoli.

Da New York all'intera America

La pizza non impiegò molto a conquistare le grandi città nordamericane, perché ovunque si spostavano in cerca di fortuna quei primi immigrati arrivati da Napoli, poi i loro parenti e via via molti altri fino agli anni dell'ultimo dopoguerra, lì arrivavano anche le pizzerie e la pizza. I principali centri di diffusioni sono stati New York (con la prima pizzeria ufficialmente riconosciuta nel 1905, Pizzeria Lombardi, tutt'ora attiva); poi San Francisco, Chicago, Philadelphia.
Una gran parte di emigranti, specie Veneti e Friulani, si diresse negli ultimi due decenni dell'800 verso il Brasile, sbarcando a Porto Allegre e distribuendosi nello Stato di Rio Grande do Sul, ma questi non portarono la pizza che non conoscevano, ma la polenta, conservando i biotipi originar del mais, quelli arrivati a Venezia all'inizio del 1500. Tuttavia la pizza non impiegò molto ad arrivare tanto che oggi si contano in Brasile, specie a San Paolo, dive vivono molti italiani, ben più di 30.000 pizzerie.
E dove sono arrivati gli italiani, dal Venezuela all'Argentina, dal Canada al Messico, da Cuba al Cile, ovunque oggi ci sono pizzerie di stile italiano, in gran parte tenute da italiani e discendenti da immigrati italiani.

Nel resto del mondo

Un esempio interessante dell'emigrazione italiana è dato dall'Australia. La prima emigrazione italiana verso quel lontano paese fu alla fine dell'800, nel Queensland, dove era richiesta manodopera per la lavorazione della canna da zucchero. Dopo la prima guerra mondiale ne arrivarono altri 20.000, ma la vera grande emigrazione verso l'Australia fu dopo la seconda guerra mondiale, quando l'Italia uscì da quella terribile guerra semidistrutta e impoverita, tanto che attualmente in Australia le persone di lingua italiana, immigrati recenti o figli di precedenti immigrati è poco meno di 300mila unità. E con gli italiano sono arrivati la ristorazione italiana e soprattutto la pizza.
E, come in Australia, la pizza italiana si trova ormai ovunque nel mondo.





Pizza italiana o similpizza?

La pizza italiana, quella nata a Napoli e diffusa in ogni angolo d'Italia, è frutto di storia, di cultura, di tradizione e i pizzaioli italiani presenti in ogni angolo del pianeta e quanti – francesi, giapponesi, tedeschi, brasiliani, ecc. - seguono la tradizione italiana, offrono ai loro clienti delle pizze artigiane superbe per impiego di ottima materia prima, a cominciare dalla farina, con farce in gran parte di origine locale, cotte in forni frutto dell'ingegno e della creatività italiana. Le pizze italiane o all'italiana sono espressione di alto artigianato, quindi risultato di un'alta professionalità dei pizzaioli.

E le similpizze? Mi si lasci di usare questo termine. Pur doverosamente rispettando il lavoro industriale, c'è una grande differenza fra le pizze dei pizzaioli italiani o di scuola italiana – non per nulla in assoluto la più apprezzata e la più richiesta anche all'estero -e le pizze industriali delle multinazionali.
Perché i pizzaioli italiani sono richiesti ovunque, dall'Inghilterra alla Nuova Zelanda? Un motivo c'è: la pizza italiana è in linea valoriale con la cucina italiana oggi, con la francese, ai vertici del desiderio di ogni buongustaio, in qualsiasi parte del mondo egli abiti.




AFINOX
share your ideas
PASTRY line
INFINITY 15
FASTER 10
MEKANO PRO 700-900
SPRING 800
BAKERY & PIZZA line
INFINITY ROLL IN
FASTER 5
MEKANO 400
SPRING PIZZA 800
AFINOX s.r.l via Venezia, 4
35010 MARSANGO (PD) - Italy
AFINOX
Our business is enhancing your business
afinox.com



Pizze a confronto

La pizza francese e la pizza italiana

Julien Panet è direttore della rivista France Pizza, organizzatore di Parizza, manifestazione che si svolge che raccoglie nella capitale francese le più importanti realtà operanti nel mondo pizza, organizzatore del France Pizza tour e del Campionato Francese della Pizza. Tra i maggiori consumatori mondiali di pizza, i francesi mediamente consumano fino 5 kg di pizza all'anno e oltralpe si sfornano più di 800 milioni di pizze, Julien Panet ci racconta il perchè di questo successo e quali sono le analogie e differenze con il mercato italiano.



"La pizza in Francia va molto forte. Perchè secondo te la pizza piace così tanto al pubblico francese?"

Sylvie Sanchez nel suo lavoro/libro « Culture et mondialisation » spiega benissimo il fenomeno. In Francia, la cultura della pizza viene dagli Italiani emigrati negli anni tra il 1920-1930, soprattutto nel Sud. Di base c'era già una cultura dei prodotti pronta ad accettare la pizza: pomodoro, aglio, olio… Negli ultimi 20 anni le catene americane hanno diffuso la pizza in tutta la Francia e di risposta è stato un ritorno a proposte più artigianali. Lei (Sylvie Sanchez) spiega che 20% dei clienti acquistano 80% della pizza « americana » e 80% dei clienti fanno 20% del fatturato tradizionale.

"Rispetto a qualche anno fa, c'è molta più scelta nei prodotti e nelle attrezzature. In Italia per esempio c'è il trend della Pizza in Pala, ma anche prodotti Bio e sempre più aziende offrono semilavorati, food e servizi per il gluten free. In Francia succede la stessa cosa? Oppure ci sono altre proposte?"

La Francia è molto tradizionalista se si parla di pizza. Lo stile napoletano piace molto e attualmente l'alternativa gluten free è poco diffusa, (pochissimi locali a Parigi la propongono). Ci sono alcuni pizzaioli che usano farine diverse per proporre impasti innovativi da Gennario Nasti (pizzeria Bijoux) con le pizze integrali, o Julien Serri che ripropone la pizza napoletana "a portafoglio". In Francia, soprattutto a Parigi i clienti cercano prodotti bio, artigianali, italiani, preferibilmente con marchio DOC o presidi Slow Food. La pizza al taglio c'è ma attualmente copre una nicchia di mercato minima, Serri con la sua proposta di napoletana a portafoglio lavora molto bene, ma questo è dovuto al fatto che la sua è una proposta innovativa per la Francia e che – Serri - lavora con prodotti artigianiali e di alta qualità.


SPITFIRE®
BORN TO BURN
Da oltre 20 anni la scelta d'eccellenza dei pizzaioli
BEST QUALITY
MADE IN ITALY
20
BEST QUALITY
Lasciati conquistare dalla tecnologia innovativa di SPITFIRE New Generation, il bruciatore a gas perfetto per esaltare il sapore della tua pizza mantenendo inalterato il gusto, l'aspetto e la fragranza di sempre.
SPITFIRE New Generation è un prodotto GREEN, permette di ridurre del 70% le spese di gestione del tuo forno nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura.
CONTATTACI PER UNA CONSULENZA GRATUITA
L'INNOVAZIONE CHE RISPETTA LA TRADIZIONE
UNA LINEA COMPLETA PER SODDISFARE TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE
SILVER SPITFIRE NEW GENERATION
GOLD SPITFIRE NEW GENERATION
SPITFIRE NEW GENERATION
SPITFIRE next
I prodotti SPITFIRE sono adatti ad ogni tipo di forno a legna
SPITFIRE New Generation è approvato da:
• Aziende di Servizi HACCP
• AIC Campania (Associazione Italiana Celiachia)
• AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana)
• Prodotto certificato CE - DVGW - ETL - UL - CSA - AGA
CE DVGW
SPITFIRE New Generation Silver & Gold sono impianti certificati in tutto il mondo
MILLBERG
MILLBERG S.r.l.
Via Fiume, 21
24050 Zanica (BG) Italy
Tel. +39 035 525065 · +39 3927630233
Seguici su
www.spitfire.it - www. youtube.com/bruciatorespitfire
SPITFIRE sono prodotti da: MILLBERG

“Qual è il tipo di locale che va per la maggiore in Francia? La pizzeria d’asporto? Al taglio? Con posti a sedere? Con tanti o pochi tavoli? Quali sono secondo te le tre principali caratteristiche che un locale di qualità deve avere?”

Il gruppo Big Mamma e i suoi ristoranti sono l’esempio di locali di successo: ai francesi piace uscire e mangiare fuori e questo vale anche per la pizza. La gente che va in una pizzeria italiana cerca un’esperienza nel piatto ma non solo, ricercano un ambiente confortevole, moderno, elegante e diverso, dove mangiare bene con un prezzo giusto. Ci sono tanti bravi chef italiani che propongono una cucina di qualità, autentica e moderna allo stesso tempo, certo l’Italia rimane sempre una grande attrattiva per il turismo culturale ed enogastronomico, ma chi non può viaggiare, ora può trovare anche da noi tanti locali curati, alla moda e con piatti di qualità. Anche l’accoglienza è importante: il calore, la simpatia e la gentilezza sono fondamentali per fidelizzare i clienti.

Tre caratteristiche, secondo te, che deve una pizzeria di successo in Francia

Deve essere un locale elegante e moderno, usare prodotti artigianali e di qualità e I piatti devono avere un prezzo “giusto”.




il Faggetto
BRICCHETTO ITALIANO
Per cuocere la tua pizza
in modo sano e sicuro
biomass plus
BRICCHETTE
A1
PIT 003
APPROVATO
VERA PIZZA
Napoletana
APPROVED
Cercasi Distributore
0° 20 min. 400°
Accensione rapida, forno
a temperatura in tempi ridotti
Combustione Sana
e non portatrice di fumi
100%
FAGGIO
Maenimento ad alto
rendimento e durata
SITTA
Benessere
Eco Innovativo
commerciale@sittasrl.com
www.ilfaggetto.com



Pizze a confronto

Argentina, Javier Labake

Javier G. Labake è direttore de "Escuela Professional de Maestro Pizzeros, Empanaderos y Cocineros", che si occupa di formare i futuri professionisti argentini della pizza e della cucina. Nata in seno a "APPYCE - Asociación de Pizzeros y Propietarios de casas de Empanadas de la República Argentina", la scuola per pizzaioli, cuochi e empanaderos, ha ricevuto a nel 2018 la certificazione del World Association of Chef's Societies (Wacs). Il certificato riconosce gli standard di qualità della Scuola e il contributo che questa offre per migliorare il livello di preparazione dei pizzaioli, empanaderos e chef.

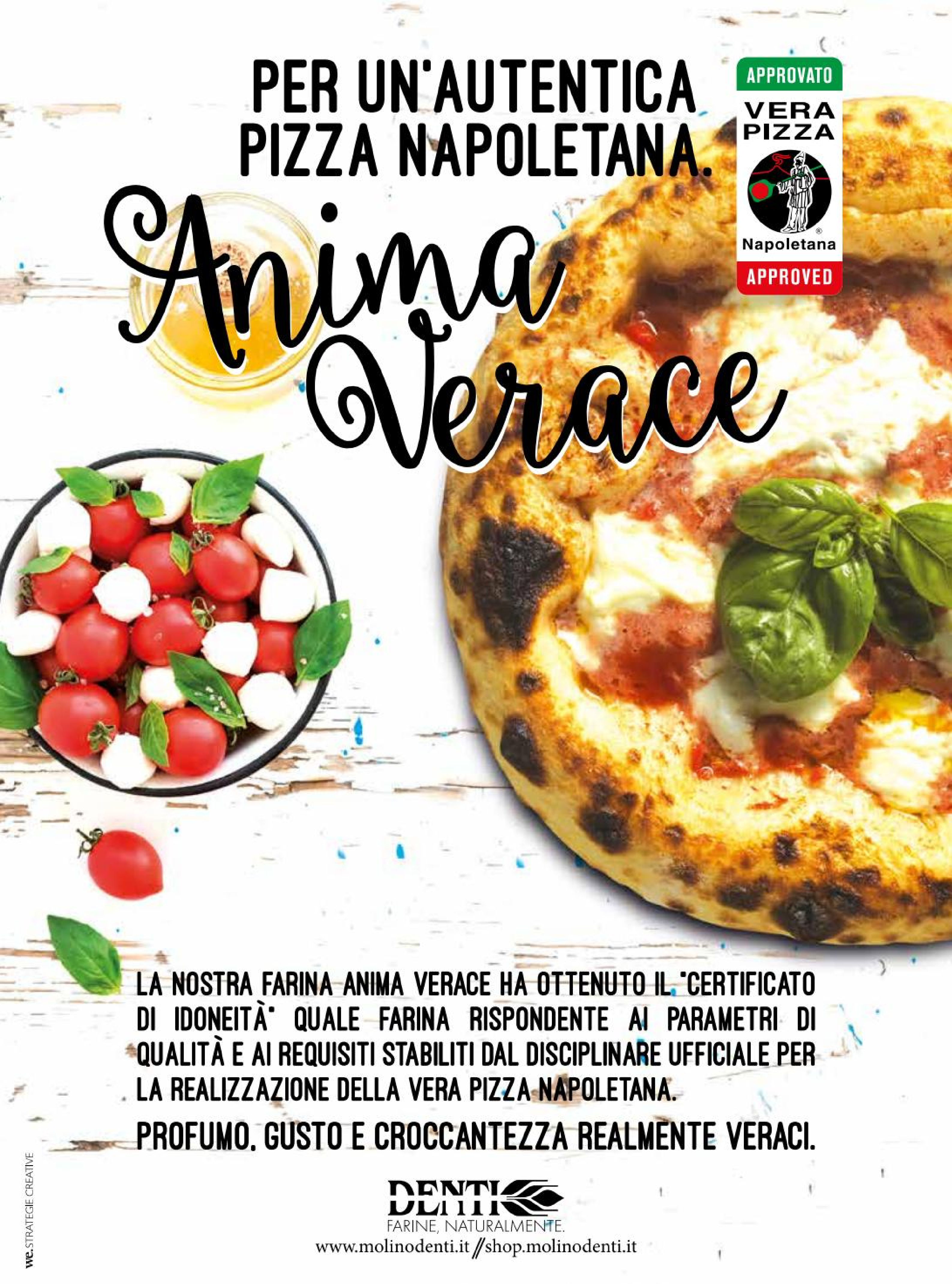


Q Com'è arrivata la Pizza in Argentina? E come si è diffusa?

La pizza in Argentina è arrivata nel 1900 con l'immigrazione di nostri nonni italiani e fu soprattutto la capitale Buenos Aires ad accogliere tanti italiani per lo più provenienti da Genova. Le prime pizze argentine assomigliavano di conseguenza alle focacce liguri, con una pasta molto alta e pochissimi ingredienti di farcitura. La prima pizza argentina di cui si ha una testimonianza è la "Pizza de Cancha", chiamata così perché farcita solo con salsa di pomodoro piccante e venduta dagli ambulanti, durante i grandi eventi sportivi. Il venditore arrivava con un vassoio carico di pizze, e una volta posizionato un tavolo pieghevole, vendeva le "Pizza de Cancha" al pubblico.

Q Rispetto all'Italia, dove c'è una riscoperta delle pizze della tradizione (romana, bio e pizza napoletana per citarne alcune) in Argentina quali sono le pizze che vanno per la maggiore?

La pizza argentina era in origine un piatto povero con pochi ingredienti; ora invece le farciture sono molto più ricche, con salumi, formaggi, verdure e molto altro ancora. Sono pizze molto "abbondanti", che spesso vengono condivise da 3 o 4 persone.


PER UN'AUTENTICA
PIZZA NAPOLETANA.
APPROVATO
VERA PIZZA
Napoletana
APPROVED
Anima
Verace
LA NOSTRA FARINA ANIMA VERACE HA OTTENUTO IL "CERTIFICATO DI IDONEITÀ" QUALE FARINA RISPONDENTE AI PARAMETRI DI QUALITÀ E AI REQUISITI STABILITI DAL DISCIPLINARE UFFICIALE PER LA REALIZZAZIONE DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA.
PROFUMO, GUSTO E CROCCANTEZZA REALMENTE VERACI.
DENTI
FARINE, NATURALMENTE.
www.molinodenti.it //shop.molinodenti.it
we.STRATEGIE CREATIVE

In Argentina abbiamo quattro tipi di formati di pizza che vanno per la maggiore:

1. **Massa al Molde:** Sarebbe simile alla Pizza in Teglia ma con un diametro di 33 cm.

2. **Mezza Massa:** molto simile alla "Massa al Molde" ma con meno impasto e di conseguenza non così alta (molto simile alla vostra pizza romana).

3. **Pizza a la Piedra:** più sottile e croccante e cotta direttamente sulla pietra refrattaria del forno (molto simile alla pizza italiana).

4. **Pizza italiana:** la pizza in stile napoletano, che sta prendendo sempre più piede in Argentina. Gli impasti tradizionali argentini sono molto più abbondanti rispetto a quelli italiani, mediamente la quantità di pasta per pizza è di 440 grammi per un formato da 33 cm, a cui poi si aggiungono molti ingredienti, insomma un piatto che difficilmente si mangia da soli e che è in grado di sfamare più persone.



Q

"Qual è la fotografia del mercato della pizza in Argentina?
È in crescita?
Ci sono tante pizzerie?"

La pizza è un piatto nutriente e in Argentina è sinonimo di condivisione. Per chi apre un locale, la pizza può diventare un'attività molto redditizia, prima di tutto perché è economica – e in tempi di crisi è un fattore da non sottovalutare – sia per chi la consuma che per chi la produce. Le pizzerie in Argentina stanno aumentando, attualmente ce ne sono circa seimila ufficiali, un migliaio solo nel centro di Buenos Aires, duemila nei sobborghi della capitale e il rimanente n tutto il resto del paese. La nostra "Escuela Professional de Maestro Pizzeros, Empanaderos y Cocineros", - Scuola professionale di cucina, pizza e empanadas" -, opera da diverso tempo per formare i futuri professionisti della cucina e anche della pizza. Stiamo insegnando ai nostri allievi come fare delle pizze più digeribili, riducendo il peso degli impasti, allungando i tempi di fermentazione e maturazione e ottimizzando le quantità di ingredienti per la farcitura.

Pete Lachapelle Presidente/Editore del giornale "Pizza Today"

Nel 1978 si è laureato in marketing all'università di Boston. Pete è nell'attività dell'editoria dal 1979. E' stato editore di 11 testate, ha lavorato per alcune delle maggiori case editrici e si è specializzato nel settore agroalimentare negli ultimi 30 anni. Pete è anche uno dei membri del NRA (Associazione Nazionale Ristoranti) ed ha formato di recente il Concilio delle Pizzerie. L'obiettivo di questo concilio è di incrementare il tasso di successo delle pizzerie indipendenti. Nei prossimi anni, il concilio svilupperà mezzi e risorse per pizzerie per trovare soluzioni e opportunità per le attività.

Bill Oakley *È entrato a far parte di Pizza Today e Pizza Expo nel 1994 come Manager Finanziario. Prima di questo ruolo, Bill ha lavorato per per il senatore McConnell. Bill si è lauretao all'università del Kentyucky in marketing ed economia.*





SOPRA
Pete La Chapelle

A FIANCO
Bill Oakley



Pizze a confronto

Qual è la fotografia del mercato della pizza negli Stati Uniti?

(Bill Oakley) - Attualmente ci sono più di 91.000 pizzerie in USA. Negli ultimi 5 anni, l'industria della pizza è cresciuta del circa 2.5% per raggiungere un reddito di $ 47 milioni nel 2018. In aggiunta, durante tale periodo il numero di pizzerie è aumentato del 2% ed il numero di impiegati del 2.5%. Attualmente circa più di 1 milione di individui lavorano in questo settore.
(Pete Lachapelle) L'industria della pizza in America sta molto bene, con una proiezione di crescita del 10% nei prossimi anni, le pizzerie sono circa 90mila e generano ricavi per miliardi di dollari.

Com'è cambiato il mercato della pizza negli ultimi anni? E il lavoro dei pizzaioli?

(B.O.) Grazie ad un tasso di disoccupazione in calo, è molto più difficile trovare della forza lavoro specializzata e che resti.
(P.L) Gli ultimi 6-8 anni sono stati molto eccitanti. Abbiamo visto la rapida crescita delle pizzerie Fast Casual, come ad esempio Blaze Pizza, MOD, Pieology, Pie Five e PizzaRev. Oggi ciascuna di loro ha visto una diminuzione nel numero di personale e di ricavi negli ultimi 3 anni. Si tratta della mia opinione, sono delle location eccellenti ma il numero degli addetti ai lavori per l'esperienza fast casual attualmente è troppo alto per essere redditizio.

Pizza americana e pizza italiana: quali sono le somiglianze e le differenze? Qual è la pizza più amata dagli americani?

(B.O.) In America sempre più stili di pizza vengono offerti e apprezzati dai consumatori: Napoletana, Pala, New York, Teglia, Greca (pizza con bordo alto e ingredienti mediterranei), California (pizza in stile piadina apprezzata per i suoi topping) Chicago (pizza ripiena con il bordo molto alto), Detroit, St. Louis (pizza con una base sottile e croccante) e New Haven (crosta croccante e molto sottile) solo per nominarne alcuni stili.
(P.L.) Per molti anni, le pizzerie hanno proposto solo uno stile di pizza. Negli ultimi anni, le pizzerie hanno dovuto aggiungere 1 o 2 stili di pizza alla linea di produzione, che ha generato maggiore volume di clienti. La pizza Napoletana è stata molto popolare e tanti locali hanno inserito il forno a legna per aumentare le vendite. Ma in buona sostanza, il consu-



matore americano non ha accettato questo modo di fare la pizza, e la popolarità della pizza napoletana è venuta meno lasciando spazio a stili più moderni che richiedono temperature più basse di cottura. Oggi giorno gli stili più popolari sono il New York – con una crosta più sottile e un diametro grande- (certamente) seguito da quello della pizza in Pala, lo stile Grandma (pizza in teglia casalinga), Detroit – una pizza in Teglia molto alta - e la pizza in Teglia.

Q Vegan, gluten free e pizza in Pala, qual è la il nuovo trend della pizza negli USA?

(B.O.) La Pizza in Pala è certamente lo stile più nuovo e d'impatto sul mercato americano.
(P.L) La pizza senza glutine è qui per rimanere. Le nuove farine gluten free attualmente in commercio stanno dando ottimi risultati e sempre di più le pizze gluten free non sono tanto diverse da quelle normali. Altri trend popolare sono la Pizza in Teglia, la Romana, la Detroit, Grandma e la Siciliana.

Q Il futuro della pizza negli Stati Uniti, qual è la sua opinione sui prodotti, le tecnologie e il lavoro dei pizzaioli?

(B.O.) Secondo il 2° studio annuale Harris Poll, se gli americani potessero scegliere 1 cibo per il resto della vita, sceglierebbero la pizza, secondo il 21% degli intervistati. Ecco alcune delle motivazioni date: la maggior parte degli americani pensano che sia buono, subito pronto all'uso, anche per quelli che hanno restrizioni di alimenti, con un prezzo ragionevole se paragonato ad altre opzioni. Le modalità di consegna sono innumerevoli ed in fine può essere mangiata senza posate.
Secondo lei quali sono le tre regole basilari per fare una buona pizza?
(B.O.) Sono due secondo me le regole basilari per una buona pizza: l'esperienza del pizzaiolo e la qualità degli ingredienti utilizzati.
(P.L) Non ci sono segreti o trucchi magici per fare una buona pizza, se non questi: trova i migliori ingredienti possibili, ama quello che fai, fai attenzione ai dettagli …E pratica, pratica e pratica.

MAM



E' da oltre mezzo secolo che i forni M.A.M. rappresentano la tradizione e la dedizione al lavoro di Modena e dei suoi cittadini.

La valorizzazione delle proprie origini e della propria storia non ha però ostacolato la costante ricerca di sviluppo ed innovazione, arrivando così alla realizzazioni di forni combinati a legna e a gas, fino all'accrescimento qualitativo dato dai forni rotanti.
Quest'ultimo infatti ha portato, dalla nostra realtà aziendale a quelle di chi ha scelto di darci fiducia, un cambiamento fondante sia per la cottura della pizza tipicamente napoletana che per il suo risultato finale.



M.A.M. FORNI

È innanzittutto una famiglia modenese e, si sa, a Modena la cucina viene presa molto seriamente

Via Cecco Angiolieri, 28-34, 41123 Modena (IT)
Tel. +39 059 330219
E-Mail: mam@mamforni.it - Web: www.mamforni.it



Germania

Mario Trabalza, classe 1966, è un giornalista professionista italiano che vive dal 1996 a Monaco di Baviera. Appassionato di cucina, nel 2012 ha iniziato a collaborare con Buongiorno Italia, rivista in lingua italiana per i ristoratori italiani in Germania. Dal 2017 a febbraio 2019 ha ricoperto la carica di caporedattore della stessa rivista. Da marzo di quest'anno collabora come esperto della ristorazione italiana in Germania con la rivista tedesca dedicata alla ristorazione G24 Stunden Gastlichkeit.

Q

"In Italia negli ultimi anni l'offerta della pizza si è differenziata sempre di più: vegan, gluten free, bio, gourmet ma anche proposte più tradizionali di pizza stanno tornando in auge. In Germania ci sono delle similitudini? Oppure le pizzerie sono più tradizionali?

Anche in Germania l'offerta negli ultimi anni si è allargata, nulla di paragonabile rispetto all'Italia. Per esempio le pizze gluten free si sono diffuse anche a causa dell'aumento delle intolleranze alimentari ma la stragrande maggioranza dei locali italiani propone le pizze tradizionali, senza fare una distinzione ad esempio con la napoletana verace. Ci sono ovviamente anche locali che offrono una scelta più ampia, che spazia dalla napoletana alla pizza gourmet ma, sottolineo, sono ancora in minoranza.



A FIANCO
Mario Trabalza

Q

"Qual è la tipologia di pizzeria in Germania che va per la maggiore? Asporto? Servizio al tavolo? Domicilio? Quante pizzerie ci sono attualmente in Germania?"

Domicilio e asporto sono tipologie diffusissime. Ci sono catene tedesche o gestite da non italiani che consegnano pizze a domicilio. La qualità lascia però molto a desiderare. I locali italiani offrono soprattutto asporto (domicilio meno perché occorre organizzare la logistica e ciò costa) mentre al tavolo la pizza va tantissimo. In Germania la tipologia dei locali italiani è molto definita: ristorante e pizzeria insieme. Questo perché il ristoratore vuole offrire ai clienti entrambi le possibilità: mangiare una pizza o una pasta o un secondo di carne o pesce a seconda del gusto del cliente. Sono ancora minoritari i ristoratori che offrono solo pizza o che escludono la pizza, anche se nel corso degli ultimi 5-10 anni si iniziano a vedere sempre più locali che sono o pizzerie o esclusivamente ristoranti. Dati certi sul numero di pizzerie non ce ne sono anche per via di quanto detto sopra (pizzeria e ristoranti insieme). Secondo una vecchia statistica dell'Istituto di statista federale (l'equivalente dell'Istat tanto per intenderci), nel 2010 c'erano 21mila italiani titolari di attività legale alla ristorazione senza specificare però le sottotipologie. Direi che ci sono almeno 20mila pizzerie in Germania.

Pizze a confronto



Q **“In base alla tua esperienza, che tipo di pizza apprezza il cliente tedesco? Stile napoletano oppure più croccante e ricca di ingredienti?”**

Le pizze classiche come la Margherita. Vanno molto anche quelle con funghi, prosciutto e molto con il salame. Anche quelle ricche di ingredienti incontrano i favori del pubblico (esempio, rucola, Parmigiano e prosciutto crudo). Direi che il tipo croccante è la pizza più diffusa.



Q **“Quello del pizzaiolo per molti anni è stato il lavoro più diffuso tra i nostri concittadini che emigravano in Germania. E’ ancora così oppure ci sono anche pizzaioli tedeschi o di altre nazionalità?”**

Questa è la ferita aperta per i ristoratori italiani in Germania che si lamentano dei tanti stranieri che acquistano locali lasciando i nomi originali con lo scopo di attirare la clientela, spacciandosi quindi per italiani. I ristoratori tedeschi non si spacciano per italiani, sono molto professionali e ci tengono a offrire piatti italiani più che decorosi. Il fenomeno è diffuso. A questo si aggiungono le catene tedesche che presentano cucina italiana (tra cui pizza) diffuse in tutta la Germania: “L'Osteria”, “Va piano”, “Tialini”, Il livello offerto è medio-discreto e si avvalgono spesso di cuochi e pizzaioli italiani.


Friarielli,
buoni in ogni occasione!
shakeup.it
la TORRENTE
il buon pomodoro italiano
A Napoli e in Campania ***friarielli***, a Roma ***broccoletti***, in Toscana ***rapini*** e in Puglia, ***cime di rapa***: diversa nel nome ma uguale nel gusto, questa popolarissima verdura mette tutti d'accordo per la sua bontà.
Mondati, lavati con cura, lessati in acqua salata e immersi nell'olio ben caldo, il segreto dei **Friarielli la Torrente** è la materia prima selezionata.
la TORRENTE
Friarielli
broccoli in olio di semi di girasole
la TORRENTE
Friarielli
broccoli in olio di semi di girasole
Servizio Clienti
800 944 149
www.latorrente.com - info@latorrente.it



LA FUCINA DELLA PIZZA, LA PAROLA ALLE ECCELLENZE ITALIANE

Slow Food e Pizza e Pasta Italiana animeranno una tre giorni di seminari dedicati ai professionisti. I temi? Farina, olio, mozzarella e farciture.

di Cristina Mandolin

Non solo competizioni al Campionato Mondiale della Pizza: dopo the Italian Pizza World Forum del 2017, Summit Internazionale cui avevano aderito importanti catene di pizzerie nazionali ed internazionali ed Incontri e Confronti del 2018 seminari organizzati da Scuola Italiana Pizzaioli, quest'anno largo alla **Fucina della Pizza**.
Presentata ed organizzata da Slow Food e Pizza e Pasta Italiana, è un'area dedicata ai seminari, con un programma didattico rivolto ai protagonisti dell'evento, i pizzaioli e a tutti gli operatori professionali del comparto pizza.
Slow Food è una grande associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali. Fondata nel 1989 da Carlo Petrini, la chiocciola di Slow food è un marchio a tutela del buon cibo, della biodiversità e delle produzioni che molto spesso rischiano di scomparire e vanno valorizzate e riconosciute.





Nell'ambito della "Fucina della Pizza" Slow Food curerà due laboratori al giorno, raccontando gli ingredienti della pizza 360°. Spazio dunque all'approfondimento degli ingredienti che costituiscono il piatto più amato al mondo, invitando gli spettatori a conoscerne gli ingredienti e la qualità delle materie prime che la compongono: farina, lievito, farciture – pomodoro, ortaggi e salumi – olio extravergine di oliva, mozzarella fiordilatte, Bufala campana DOP, formaggio filato da pizza e ovviamente gli abbinamenti vino – pizza e birra e pizza.

La finalità della "Fucina della Pizza" è quella di diffondere una cultura del cibo e degli ingredienti che va ben oltre al semplice valore strumentale del prodotto: si parlerà infatti di come valorizzare ciascun alimento per padroneggiarne al meglio le caratteristiche e le qualità
I laboratori saranno condotti da Antonio Puzzi, curatore del libro Pizza - una grande tradizione italiana di Slow Food Editore, Gastronomo e Docente del corso Pizza Culture dell'Università di Scienze Gastronomiche e Slow Food Educazione.

Spazio poi ad un'eccellenza del territorio emiliano – ma di cui tutta l'Italia è orgogliosa - : il formaggio Parmigiano Reggiano. Simone Ficarelli, Marketing e Comunicazione del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano guiderà il pubblico a conoscere il Mondo Parmigiano Reggiano, partendo dalle sue origini, raccontando il territorio e biodiversità, le caratteristiche nutrizionali e concludendo con una degustazione guidata a varie stagionature di Parmigiano Reggiano.

Come le Attrezzature per pizzeria aiutano ad ottenere gli obiettivi di qualità del prodotto pizza e l'evoluzione nel mondo del Marketing Digitale per la ristorazione completano la tre giorni di seminari.

PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ

MARTEDÌ 9 APRILE 2019

Dalle 11.00 alle 11.50
Pizza Building
Un laboratorio dedicato alla valutazione delle caratteristiche dei prodotti, all'acquisizione degli strumenti per distinguere i fattori di qualità degli ingredienti, al fine di sviluppare una maggiore consapevolezza nell'utilizzo dei sensi.
A cura di Slow Food Italia

Dalle 12.30 alle 13.20
Le attrezzature in pizzeria
In che modo le attrezzature aiutano a raggiungere gli obiettivi di Qualità del prodotto pizza?
A cura di Pizza e Pasta Italiana

Dalle 14.30 alle 15.20
La qualità delle materie prime: l'olio extravergine di oliva
Laboratorio dedicato alla qualità dei prodotti che concorrono alla realizzazione della pizza perfetta.
A cura di Slow Food Italia

Dalle 16.00 alle 16.50
Digital Marketing Evolution
Obiettivi, strumenti, scenari: come si evolve e si mantiene la relazione con il cliente del futuro (presente)
A cura di Omniaweb Italia

MERCOLEDÌ 10 APRILE 2019

Dalle 11.00 alle 11.50
Pizza Building
Un laboratorio dedicato alla valutazione delle caratteristiche dei prodotti, all'acquisizione degli strumenti per distinguere i fattori di qualità degli ingredienti, al fine di sviluppare una maggiore consapevolezza nell'utilizzo dei sensi.
A cura di Slow Food Italia

Dalle 12.30 alle 13.20
Le attrezzature in pizzeria
In che modo le attrezzature aiutano a raggiungere gli obiettivi di Qualità del prodotto pizza?
A cura di Pizza e Pasta Italiana

Dalle 14.30 alle 15.20
La qualità delle materie prime: Mozzarella, Fior di Latte & Co.
Laboratorio dedicato alla qualità dei prodotti che concorrono alla realizzazione della pizza perfetta.
A cura di Slow Food Italia

Dalle 16.00 alle 16.50
Alla scoperta del Parmigiano Reggiano
Un viaggio nel mondo del Parmigiano con degustazione finale di diverse stagionature.
A cura del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

GIOVEDÌ 1 APRILE 2019

Dalle 11.00 alle 11.50
Pizza Building
Un laboratorio dedicato alla valutazione delle caratteristiche dei prodotti, all'acquisizione degli strumenti per distinguere i fattori di qualità degli ingredienti, al fine di sviluppare una maggiore consapevolezza nell'utilizzo dei sensi.
A cura di Slow Food Italia

Dalle 12.30 alle 13.20
#sponsorizziamoci
Google, Facebook, Instagram e Tripadvisor mettono a disposizione strumenti pubblicitari per le attività local. Scopriamole!
A cura di Omniaweb Italia

Dalle 14.30 alle 15.20
La qualità delle materie prime: tecniche di abbinamento birra-pizza
Laboratorio dedicato all'introduzione alla degustazione di birre ed al loro abbinamento con la pizza.
A cura di Slow Food Italia

Quella Vegetariana



Latteria Montanari
MOZZARELLA PER PIZZA

La mozzarella di Latteria Montanari è ottenuta utilizzando il caglio microbico anziché quello di origine animale, per una mozzarella di latte fresco, ricca e gustosa, adatta anche ad una alimentazione vegetariana.

Official Partner Campionato Mondiale della Pizza 2019

Partner tecnico Scuola Italiana Pizzaioli

Latteria Montanari Srl | Via Aquileia, 2 | 34070 Villesse (GO)
Tel. +39 0481 91024 - 91448 | Mail: info@latteriamontanari.it | www.latteriamontanari.it



La filiera dell’alimentare Italiano A CIBUS,

il 10 e 11 aprile

a cura di Patrizio Carrer

Il 10 e 11 si svolgerà a Parma la seconda edzione di Cibus Connect, il salone internazionale dedicato al comparto food italiano e rivolto ai top buyer europei ed internazionali. Quest’ultimi, rispetto all’edizione 2017 troveranno diverse novità: prima di tutto il Campionato Mondiale della Pizza, che quest’anno si svolgerà in contemporanea con Cibus Connect, inoltre il numero di espositori, praticamente raddoppiato rispetto alla prima edizione e infine numerosi di appuntamenti dedicati al segmento agroalimentare. Il palinstesto delle due giornate partirà con il convegno di inaugurazione durante il quale Cibus e Federalimentare presenteranno uno studio di settore realizzato in collaborazione con ISMEA, incentrato sui fattori critici di successo delle aziende agroalimentari del Mezzogiorno che stanno, in questo momento, performando benissimo a livello internazionale.

Sarà una profonda analisi qualiquantitativa che metterà a disposizione del settore, ma non solo, indicatori e spunti per reiterare e sviluppare la rinascita manifatturiera del Sud dell’Italia. Prosegue con continuità anche la relazione positiva con Slow Food, grazie alla quale sarà possibile trovare ricercati prodotti regionali e di nicchia in un’area dedicata. La coincidenza di date con Vinitaly (Cibus Connect apre nella giornata di chiusura di Vinitaly) consentirà flussi sinergici di buyer tra le due fiere leader del settore Food & Beverage del Made in Italy il 9 e 10 aprile. **Gian Domenico Auricchio**, Presidente delle Fiere di Parma:“La seconda edizione di Cibus Connect ha raddoppiato i metri quadri espositivi ed il numero degli espositori e questo porta ad una effettiva annualizzazione di Cibus. Le aziende alimentari italiane sembrano gradire la formula smart di Cibus Connect: due giorni espositivi, stand semplificati e a costi contenuti, grandi aree cooking, tanti top buyer dal mondo e convegni di livello.

CIBUS CONNECT
EXPO · SOURCING · CONFERENCE
International Food Exhibition
PARMA.10|11APRILE.2019





E naturalmente nuovi prodotti: a Cibus Connect prevediamo di averne fino a 700. La presentazione di nuovi prodotti sono una delle ragioni d'essere di una fiera ed anche per questo abbiamo organizzato Cibus Connect, il Cibus degli anni dispari". E' facilmente intuibile quanto siano importanti questi eventi anche solo dal fatto che il **settore agroalimentare in Italia rappresenta una voce molto importante:**

	2013	*2014*	*2015*	*2016*	*2017*	*2018*
Fatturato	132 miliardi di euro (+1,5%)	132 miliardi di euro (+0,0%)	132 miliardi di euro (+0,0%)	132 miliardi di euro (+0,0%)	137 miliardi di euro (+3,8%)	140 miliardi di euro (+2,2%)
Produzione (*) (quantità)	**-0,7%**	**+0,6%**	**- 0,6%**	**+1,1**	**+1,7**	**+1,1**
Eportazioni	26,2 miliardi di euro (+6,1%)	27,1 miliardi di euro (+3,5%)	29,0 miliardi di euro (+6,7%)	30,0 miliardi di euro (+3,6%)	31,9 miliardi di euro (+6,3%)	32,9 miliardi di euro (+3,0%)
Importazioni	19,5 miliardi di euro (+4,8%)	20,4 miliardi di euro (+4,8%)	20,8 miliardi di euro (+2,0%)	20,7 miliardi di euro (-0,3%)	22,1 miliardi di euro (+6,0%)	21,8 miliardi di euro (-1,2%)

ELABORAZIONI UFFICIO STUDI FEDERALIMENTARE SU DATI ISTAT
N.B. Le variazioni sono calcolate sui dati effettivi e completi. Non sempre coincidono quindi con quelle risultanti dagli arrotondamenti riportati. I dati di export-import 2018 sono stimati.



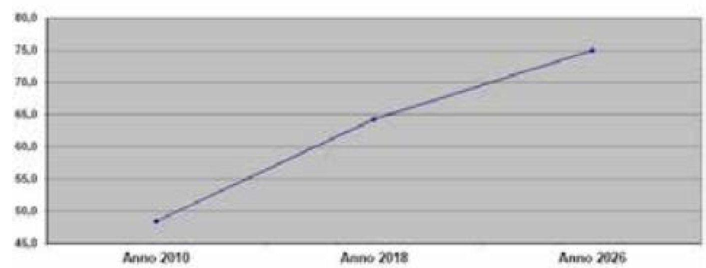


Un settore che va tutelato dall'italian sounding – cioè i tentativi di contraffazione dei marchi Made In Italy.

Gian Domenico Auricchio:

"I buyer vengono a Parma dall'Asia, dalle Americhe e dall'Europa perché sanno che sugli stand di Cibus trovano l'Authentic Italian, il meglio della produzione italiana, garantita e inimitabile. E questa è la migliore risposta al fenomeno imitativo del cosiddetto "italian sounding", purtroppo molto diffuso nel mondo. Un fenomeno difficile da misurare, ma che secondo Federalimentare, autorità in materia, è stimabile in un valore di circa 90 miliardi di euro l'anno. Per contrastare attivamente e sconfiggere l'imitazione dei prodotti italiani, "Parmesan" in primis, servono due tipi d'azioni: far conoscere ai buyer esteri la bontà dei prodotti originali italiani, dunque portandoli a Cibus e facendo visitare loro le imprese sul territorio; andare noi italiani all'estero, in formazione compatta, partecipando alle fiere estere, portando i nostri prodotti sui banchi della grande distribuzione estera e sviluppando campagne di informazione sull'Authentic Italian".

L'incidenza % dell'Italian Sounding sul fatturato dell'Industria alimentare



- **Anno 2010 48,4**
- **Anno 2018 64,3**
- **Anno 2026 75,0**



Il 44% della contraffazione si lega al mercato nord-centroamericano. Il 37% al mercato UE. Il rimanente 19% si spartisce in parti uguali in Asia-Oceania e Sud America.
L'11% del fenomeno è vera e propria contraffazione illegale. Il rimanente 89% è Italian Sounding.
La costante educazione del consumatore e gli accordi commerciali bilaterali, come il CETA e il JEFTA, che prevedono salvaguardie sulle contraffazioni di specifici elenchi di prodotti, rappresentano gli strumenti principali di contrasto.

(Fonte: Ufficio Studi Federalimentare)


Tulip
MADE IN ITALY
Disegnata con passione e amore per il bello. Realizzata secondo i più alti standard professionali. Dedicata a chi crede che la pizza sia un'arte. Questa è la vera eccellenza italiana.
Designed with passion and love for beauty. Realized following the highest professional standards. For those who believe pizza is a fine art. This is real Italian excellence.
Designed by: Itamar Harari.
Cerutti Inox
WWW.CERUTTINOX.COM







Il vino a Vinitaly ha i colori del Mondo

Dal 7 al 10 Aprile ritorna Vinitaly,

IL SALONE INTERNAZIONALE DEI VINI E DISTILLATI CHE PER QUESTA 53ESIMA EDIZIONE PUNTA AD ALZARE SEMPRE DI PIÙ L'ASTICELLA DELLA QUALITÀ.

a cura di Patrizio Carrer

Business ma anche irripetibile occasione di degustare, guidati da esperti internazionali, vini che hanno fatto, stanno facendo o faranno la storia dell'enologia mondiale. Il confronto tra vini, territori, annate consente agli operatori della filiera, dai produttori ai buyer che devono guidare le tendenze di consumo, di migliorare le proprie competenze degustative, innalzando la percezione della qualità. Vinitaly è anche questo, e il giro del mondo nel bicchiere della 53a annata della rassegna è un nuovo imperdibile viaggio.

Per questa edizione l'obiettivo è quello di allargare sempre di più la base dei buyer internazionali, conferendo al salone veronese un ulteriore valore aggiunto e dare così l'opportunità di far conoscere non solo i vini più pregiati, ma anche eccellenze agroalimentari (**Sol & Agrifood**) e tecnologie per le aziende del comparto (Enolitech).

Come sempre le degustazioni saranno uno dei tratti distintivi della manifestazione veronese, con ben 90 tasting ufficiali che daranno l'opportunità di approfondire vini di tutti i continenti, dalle maggiori aree di produzione o di quelle di nicchia, come di molti distillati e liquori. Buyer, sommelier, enologi, tecnici, giornalisti, operatori del settore possono così spaziare dal consolidato appuntamento con i Tre Bicchieri del Gambero Rosso con un "gran tour" ideale attraverso i vini selezionati in tutta Italia, per arrivare alla degustazione degustazio-



ne guidata da Ian D'Agata in collaborazione con l'Associazione le Donne del Vino. Un altro evento da non perdere è quello con Riccardo Cotarella che presenta "7 Vini che hanno fatto grandi i loro territori", una degustazione mirata a spiegare caratteristiche organolettiche e storia di sette vini importanti. Fra le degustazioni top organizzate dagli espositori, quest'anno si segnalano: l'Amarone della Valpolicella, con una serie di appuntamenti tra cui la degustazione dei dieci anni delle Famiglie Storiche; il XXXI Seminario Tecnico Masi; il Montepulciano a cura del Consorzio del Vino Nobile, del Cirò, del Morellino di Scansano e la Vernaccia di San Gimignano, sempre a cura dei rispettivi consorzi.
Novità assoluta del calendario di Vinitaly sono le masterclass organizzate in collaborazione con l'Associazione Vi.Te e dedicate ai vini artigianali.



Degustazioni nel padiglione International_Wine

L'internazionalità è un aspetto che Vinitaly segue con particolare attenzione anche dal punto espositivo – lo scorso anno gli espositori esteri provenivano da 35 Paesi – e l'International_Wine registra anche nel 2019 un significativo aumento di aziende francesi, il raddoppio di quelle dalla Spagna, la conferma dell'Australia, l'incremento delle presenze dall'Ungheria, la new entry della Croazia con una collettiva istituzionale e il raddoppio delle sale di degustazioni dedicate.
Un format che abbinando la presenza espositiva con le iniziative di assaggio dà l'occasione di conoscere, ad esempio, oltre ai vini australiani, spagnoli, francesi, croati e ungheresi, anche i distillati tipici di altre culture come Pisco peruviano, il Rum della Repubblica Dominicana, la Vodka russa, la Tequila messicana o il Sake giapponese.

Vinitaly and the City dal 5 all'8 aprile.

Il fuori salone del vino è un appuntamento fisso dell'agenda dei wine lover. Quattro giorni di degustazioni dei migliori vini italiani e internazionali in abbinamento a specialità street food gourmet. Vino, cultura, incontri e spettacolo per un'esperienza unica nelle piazze e nei luoghi più suggestivi di Verona – tra i quali Piazze dei Signori, Cortile Mercato Vecchio, Piazza San Zeno, l'Arsenale, Palazzo Carli–, una delle poche città al mondo ad avere il proprio centro storico interamente dichiarato Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco.
Vinitaly & the City, che coinvolge anche alcuni luoghi suggestivi della provincia veronese (Bardolino, Valeggio sul Mincio e Soave), diventa sempre più una grande opportunità per far incontrare i giovani wine lover e farli crescere come consumatori consapevoli.



Le novità di questa edizione

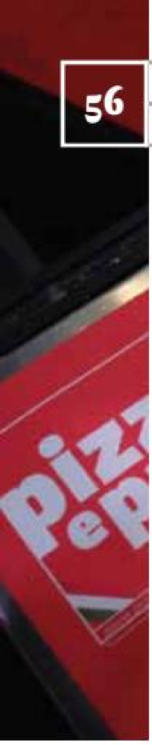
Organic Hall (Area F). Nel padiglione F è stato creato un grande spazio, ben identificabile, denominato Organic Hall per accogliere Vinitalybio, dedicato ai vini biologici prodotti secondo la normativa europea e promosso con Federbio, e la collettiva di produttori artigianali dell'associazione Vi.Te – Vignaioli e Territori che già da sette anni collabora con Veronafiere. L'incremento della superficie disponibile è finalizzato ad aumentare la visibilità delle aziende che hanno puntato maggiormente sulla sostenibilità delle produzioni e, nel caso dei vini artigianali, ad accrescere la consapevolezza dei buyer rispetto a queste produzioni attraverso un calendario di iniziative e appuntamenti che prevede convegni e specifiche masterclass.





Sol & Agrifood, le eccellenze agroalimentari in mostra a Vinitaly

Anche quest'anno Sol & Agrifood si conferma come la vetrina d'eccellenza per il prodotti agroalimentari italiani. Tre macroaree all'interno di questo padiglione dove i protagonisti sono l'olio extravergine d'oliva, il food e le birre. In programma degustazioni e showcooking finalizzati a valorizzare al meglio i prodotti italiani e come da tradizione il premio Golosario, con i critici enogastronomici Paolo Massobrio e Marco Gatti.



Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli celebrano l'International Pizza Expo 2019,

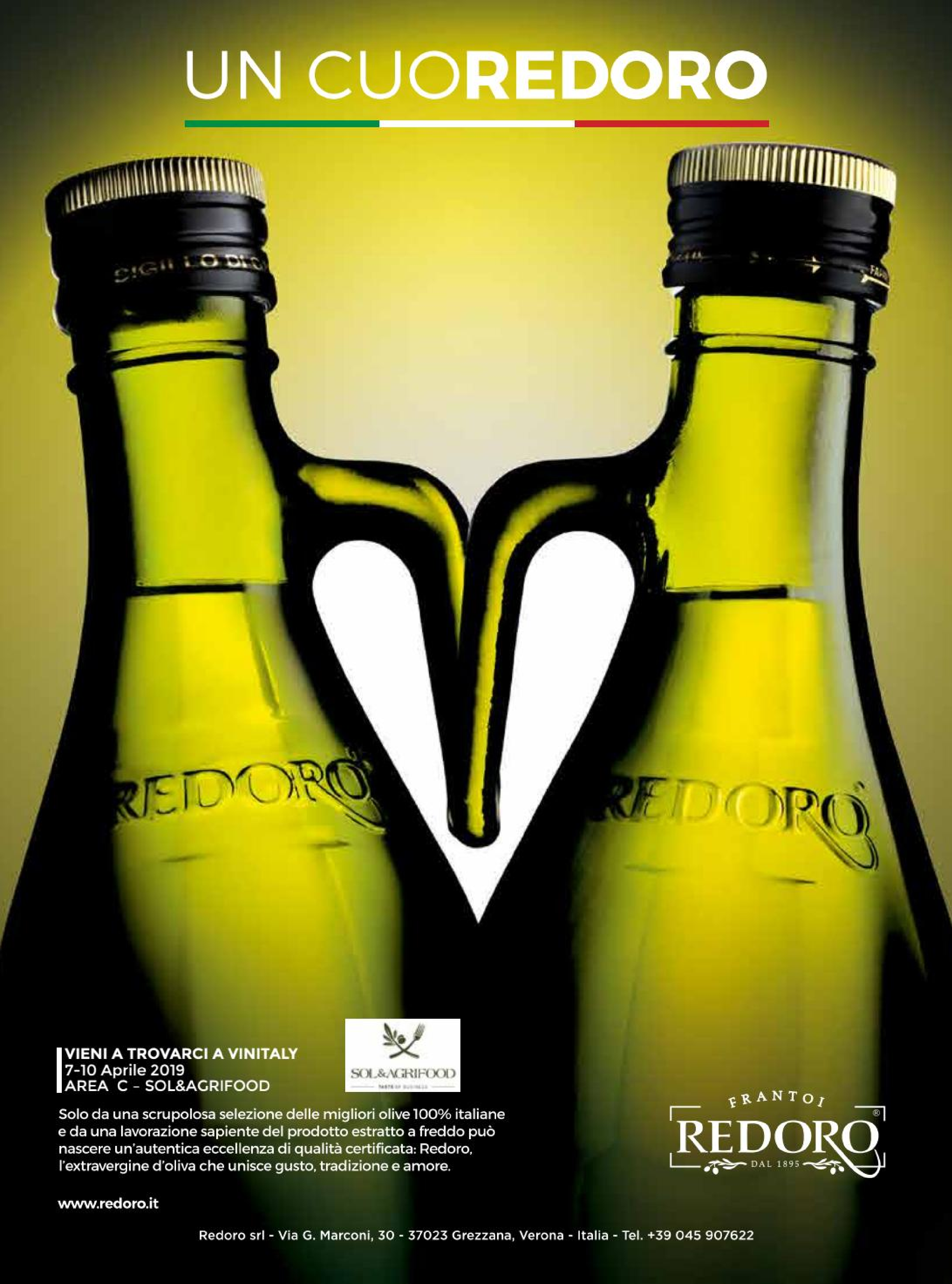
Successo di Federico De Silvestri

a cura di Caterina Orlandi

Quest'anno Pizza e Pasta Italiana era presente all'International Pizza Expo per far conoscere al mondo USA, le aziende produttrici Italiane, inoltre ha coadiuvato la partecipazione di molti pizzaioli italiani che ogni anno tentano la sorte nelle varie categorie in gara. Quest'anno trionfo assoluto di Federico De Silvestri, giacca vincente di Scuola Italiana Pizzaioli. Spieghiamo brevemente come funziona l'International Pizza Challenge, ovvero la competizione divisa in 5 categorie tra cui le più prominenti Traditional con ingredientistica fissa, Non Traditional con ingredientistica a piacere, Teglia, Pizza Napoletana e Romana. Ai concorrenti viene richiesto di partecipare ad una prima tornata di selezioni, ciascuna pizza viene giudicata al buio, se si passa il turno, come è stato per Federico De Silvestri si passano le cosidette Prelims e si prosegue per disputarsi il titolo della migliore pizza tra tutte le altre 4 categorie, che l'istruttore di Verona ha vinto, passando poi a disputarsi il titolo di Campione dei Campioni, che si svolge con una mistery box: avevi un ingrediente obbligatorio per poi scegliere gli altri tra tutti quelli disponibili.
Le prime due gare sono state vinte con la seguente pizza (era obbligatorio la stessa pizza per tutte e 2 le prove): impasto personalizzato con un mix di 6 farine, cavolo nero e mozzarella in cottura, sugo di cinghiale, chips di masi con semi di papavero, mousse di gorgonzola e mascarpone, cipolla croccante e Amarone DOCG in gelatina e olio extra vergine di oliva. Mentre la pizza Best the Best aveva come ingrediente obbligatorio, la ricotta ma si poteva scegliere dalla dispensa tra una moltitudine di ingredienti. Philadelphia, erba cipollina, prezzemolo e funghi freschi per fare la crema di base, al posto del pomodoro. Poi con una melanzana è stata tagliata la parte esterna ripassata

A FIANCO
Lo Staff della Scuola Italiana Pizzaioli e di Le 5 Stagioni, con Federico De Silvestri vincitore della categoria Non Traditional




UN CUOREDORO
REDORO
REDORO
VIENI A TROVARCI A VINITALY
7-10 Aprile 2019
AREA C - SOL&AGRIFOOD
SOL&AGRIFOOD
Solo da una scrupolosa selezione delle migliori olive 100% italiane e da una lavorazione sapiente del prodotto estratto a freddo può nascere un'autentica eccellenza di qualità certificata: Redoro, l'extravergine d'oliva che unisce gusto, tradizione e amore.
FRANTOI REDORO DAL 1895
www.redoro.it
Redoro srl - Via G. Marconi, 30 - 37023 Grezzana, Verona - Italia - Tel. +39 045 907622



e resa croccante in padella con zest di lime, olio e sale marino. Da una mela verde sono state ricavate delle listarelle solo con la buccia ricca di essenze oleose. Sono stati poi scelti dei rapanelli e tagliati per dare il croccante e la freschezza, poi sono stati tostati i pistacchi e poi tritati, e come farcitura una glassa di Aceto Balsamico e per dare colore foglie di spinacino fresco. Oltre ai meritati titoli Federico si porta a casa anche un bel premio in denaro, che per correttezza non sveliamo, ve lo racconterà lui quando lo incontrerete.

La chiave vincente di Federico è stato studiare i gusti del pubblico americano, realizzando una pizza con ingredienti italiani dal flair americano.

Oltre agli espositori, alle competizioni, Pizza Expo è anche una fucina di idee e motore catalizzatore di novità sul mondo della pizza, grazie all'apporto di tanti professionisti scelti direttamente dalla fiera a condurre i diversi seminari della fiera, anche il Responsabile Area Tecnica di Scuola Italiana Pizzaioli Graziano Bertuzzo assieme all'istruttore Master di Salerno Michele Croccia, coadiuvati dall'aiuto pratico e linguistico del neo istruttore master di Chicago Leo Spizzirri, hanno spiegato i benefici del lievito madre, produzione e conservazione, durante un seminario che se anche durante l'ultima ora di fiera in cui magari c'è meno traffico ha richiamato più di 500 spettatori.

Per il prossimo anno, tante idee, tanta voglia di fare ancor di più e meglio. Ci hanno accompagnato in questa avventura le aziende: Molino Agugiaro & Figna, Novafunghi, Cuppone Ovens, Consorzio del Parmigiano Reggiano, New York City Water.





SOPRA
Leo Spizzirri – Istruttore Scuola Italiana Pizzaioli Usa (a sinistra) e Graziano Bertuzzo – Scuola Italiana Pizzaioli, responsabile area tecnica


Pizza senza glutine.
È l'esperienza che fa la differenza
Per offrire ai tuoi clienti tutto il gusto di una buona pizza scegli Dr. Schär Foodservice, il n° 1 del senza glutine.
I prodotti:
① Impasto Pizza: pronto da stendere
② Farina Stendipizza: indispensabile per la stesura
③ Base Pizza: precotta e fornita con teglia anticontaminazione
④ Farina Universale: da lavorare come preferisci
Schär
Gluten Free
Food Service
Mix
④
②
③
①
Schär
Best in Gluten Free
Dr Schär Foodservice
Tel. +39 0473 293595, foodservice.it@drschaer.com, www.drschaer-foodservice.com

www.host.fieramilano.it

host Milano

Equipment, Coffee and Food

41st International Hospitality Exhibition

October 18_22, 2019 fieramilano

ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane

U.S. COMMERCIAL SERVICE
United States of America Department of Commerce

ufi Approved Event

FIERA MILANO



La buona farinata da Franz & Co

CREDITS
foto di Mara Daniela Musante

Seconda parte

di Virgilio Pronzati

Non lasciatevi condizionare dall'insegna. Oltre le pizze e la focaccia col formaggio, l'aurea farinata classica e in diverse versioni, con carciofi, asparagi, funghi porcini, gorgonzola, salsicce, baccalà, cipolline e stracchino. Quindi per tutti i gusti. Per i puristi, la classica, ma da provare anche quelle con le cipolline e con i carciofi.

Singolare il locale. Saliti quattro gradini, superate la porta d'ingresso e vi troverete immersi nel vocio di soddisfatti avventori e da invitanti aromi. In fondo, il forno a legna. Gentile e premuroso il personale di sala che, appena entrati, vi danno la buonasera e vi dicono dove accomodarsi. Nel nostro caso, ad un tavolo per due nella saletta del primo piano. Per accedervi, si può notare che le varie sale che compongono il locale sono colme di clienti. Un segnale più che positivo. Una giovane e simpatica cameriera, presa l'ordinazione, dopo circa un quarto d'ora ci porta una fiammenghilla (dallo spagnolo flamenquilla) colma di farinata; metà classica ed il resto con carciofi e gorgonzola. Sottile, fragrante, morbida, di omogenea cottura e di molta saporosità la classica, gradevoli le altre due, in particolare quella con le "articiocche ".



Il pepe nero lo abbiamo aggiunto noi.
Anche se ci va, potrebbe non piacere a tutti. Al sabato ci sono due turni, dalle 19 alle 20, e dalle 20 alle 22.
Anche se un pò rumoroso, il locale è accogliente, e ideale per gruppi familiari.
Più che onesto il conto.
Per la fiammenghilla di farinata di tre varietà che abbiamo assaporato (l'ordine minimo è di 4 porzioni, ossia mezzo testo), più una birra italiana di buona qualità, una bottiglia d'acqua minerale, una porzione d'ananas, due caffè e il coperto, è di 36,00 euro in due.

La ricetta:

Farina di ceci gr. 900; Acqua 3 litri; Olio extravergine d'oliva 350 gr; Sale fino marino gr. 30.

Preparazione: Mescolare l'acqua e la farina di ceci con un cucchiaio di legno, farcendo attenzione di sciogliere tutti grumi. Aggiungere il sale e mescolare ancora. Lasciare riposare almeno 4 ore, togliendo con il cucchiaio la schiuma formatasi in superficie. Versare nel testo l'olio, aggiungere il composto e mescolare a lungo col cucchiaio, in modo che l'olio salga parzialmente in superficie. Mettere in forno a legna molto caldo (dai 300-350°C) con la fiamma solo nella parte superiore, e far cuocere per circa 15 minuti, fino ad avere una superficie ben dorata. Servire calda, con una spruzzata di pepe nero macinato al momento.
Se di altre regioni: Cortese dell'Alto Monferrato Doc, Gambellara Doc e Sicilia IGT Grillo tutti dell'annata 2017, serviti come il precedente. Abbinamento indeale: Valpolicella Doc, servito a 12°C in calici con stelo alto.

Pizzeria da Franz & Co.
Indirizzo: Via Struppa 81-83 r - 16165 Genova
Telefono: 010/8301025
Orari: Lunedì, Mercoledì, Giovedì, Venerdì, Sabato e Domenica 19 - 22,30
Chiusura settimanale: Martedì
Parcheggio: ai lati della strada e in un posteggio gratuito situato a poche decine di metri dal locale.
Consigliabile la prenotazione.

Gioielli d'Italia: Il Parmigiano Reggiano

di Caterina Vianello



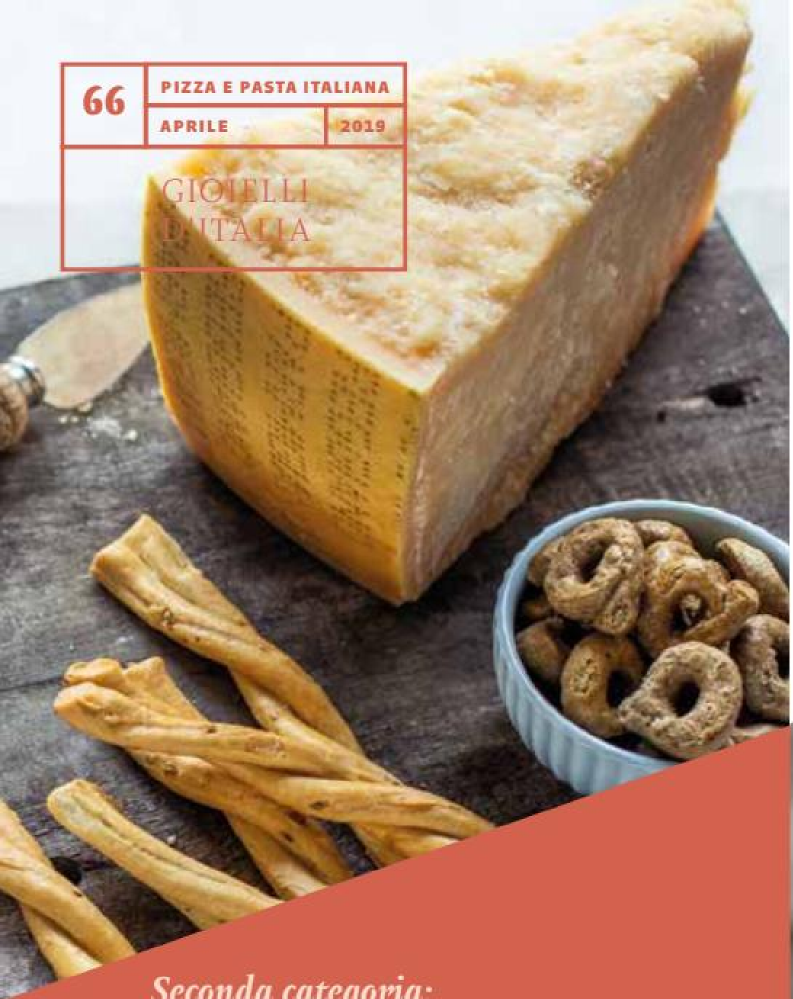


Quella del Parmigiano Reggiano è una storia che inizia da lontano. Bisogna infatti risalire al XII secolo, quando monaci benedettini e cistercensi misero in atto delle straordinarie opere di bonifica dei terreni compresi nella pianura tra Parma e Reggio Emilia, che si trasformò così in una zona particolarmente vocata all'allevamento di bovini.

Nacquero ben presto anche delle "aziende agricole", le grancie, prototipo di quelle odierne, che affiancavano all'allevamento anche la produzione di latte. Non è solo il latte tuttavia a scrivere la storia del Parmigiano. Coprotagonista è infatti anche il sale, fondamentale per la conservazione. La vicinanza con le saline di Salsomaggiore e la conseguente disponibilità di sale danno vita ben presto ad un formaggio stagionato, dalla forma molto grande, conservabile, trasportabile e vendibile. Di necessità virtù, si direbbe. Il caseus parmensis (così viene chiamato all'epoca) diventa ben presto un prodotto talmente apprezzato da essere commercializzato al di fuori dei confini regionali, raggiungendo tutta l'Europa: Germania, Francia, Fiandre. Tale è il successo che, temendo contraffazioni e tentativi di imitazione, il Duca di Parma ufficializza la denominazione d'origine: il 7 agosto 1612 nasce così quella che oggi chiamiamo Dop, e che definisce i luoghi dai quali deve provenire il prodotto per potersi dire originale. Attualmente la zona è compresa tra le province di Parma, Modena, Reggio Emilia, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova alla destra del fiume Po. Per produrre il Parmigiano si utilizza il latte delle Frisone (tradizione vorrebbe quello di Vacche Rosse), scremato della mungitura serale, ottenuto lasciando affiorare naturalmente la parte grassa, destinata alla produzione di burro, aggiunto al latte intero della mungitura del mattino. La miscela viene versata nelle caldaie di rame a forma di campana rovesciata, dalle quali si otterranno fino a due forme per ciascuna: si aggiungono caglio di vitello e siero innesto, che permettono la coagulazione. La cagliata viene successivamente ridotta in piccoli granuli con lo spino e cotta fino a raggiungere i 55°. I granuli vengono lasciati sedimentare sul fondo della caldaia, in modo da ottenere una massa compatta che viene estratta, tagliata in due parti, avvolta nella tela e immersa in una fascera. Per ogni forma sono necessari circa 550 litri di latte, per produrre 1 kg di formaggio ne servono 14.

Una forma pesa in media 40 kg.
Ad ogni forma viene assegnata una placca di caseina con un numero unico e progressivo ed una fascia marchiante con mese, anno di produzione, numero di matricola che contraddistingue il caseificio e la scritta a puntini su tutta la circonferenza.

Una forma pesa in media 40 kg



La salatura, per osmosi, consiste nell'immersione delle forme in una soluzione salina per poco meno di un mese, cui segue un riposo di almeno 12 mesi. Segue una fase importantissima: l'espertizzazione. Gli esperti del Consorzio procedono alla valutazione delle forme con strumenti che consentono di capire la conformità del Parmigiano al disciplinare. Dall'esame si identificano 3 categorie di formaggio:

Prima categoria:

Parmigiano Reggiano, quello che corrisponde appieno al disciplinare e che prosegue la stagionatura;



Seconda categoria:

Parmigiano Reggiano Mezzano, con alcuni difetti nella struttura della pasta o sulla crosta e quindi adatto ad un consumo da tavola; Terza categoria: scarto, le cui caratteristiche non consentono l'apposizione del marchio Dop.
Un Parmigiano Reggiano deve quindi avere forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, facce piane leggermente orlate del diametro che va dai 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 20 a 26 cm, peso minimo di 30 kg. La crosta, dello spessore di circa 6 mm, deve avere colore paglierino naturale mentre la pasta – minutamente granulosa con frattura a scaglia – varia dal leggermente paglierino a paglierino. Aroma e sapore sono fragranti e delicati, saporiti ma non piccanti. Mai dimenticarsi, infine, del bollino di stagionatura.
Bollino aragosta: oltre 18 mesi di stagionatura. Le note di latte sono accentuate e si sentono anche quelle di erba (a volte anche di fiori).
Bollino argento: oltre 22 mesi di stagionatura. Aromi più accentuati, si sentono note di burro fuso e frutta fresca, oltre che di agrumi e cenni di frutta secca. Dolce ma saporito, si presenta perfettamente solubile, friabile e granuloso.
Bollino oro: oltre 30 mesi di stagionatura (stravecchio). E' il più ricco di elementi nutritivi, più asciutto, friabile e granuloso. Ha sapore più deciso e complesso negli aromi, dove prevale la frutta secca.

oem
YOUR PIZZA HUB

SuperTop

forno pizza elettrico modulare





TOP *of the Pizza* POP!



Oem Ali Group S.r.l.

Viale Lombardia, 33 - Bozzolo (MN) - T +39 0376 910511 - F +39 0376 920754
info@oemali.com - www.oemali.com

AD OGNI
REGIONE
LA SUA PIZZA
-
DOP,
IGP,
STG
D'ITALIA

-Emilia Romagna -



La rubrica "Ad ogni regione la sua pizza" di questo mese è dedicata all'Emilia Romagna, nello specifico la zona del parmense che è la culla di alcuni tra i migliori e più pregiati prodotti alimentari nel mondo.



Della Food Valley d'Italia, Parma è il centro e la "capitale". È da qui che parte il tour nella sua provincia, e in quelle confinanti di Reggio Emilia e Modena, in quei luoghi d'eccellenze gastronomiche esportate in tutto il mondo: il Parmigiano Reggiano, i salumi tipici (soprattutto il culatello di Zibello), la pasta fatta in casa, le conserve. Persino gli Antichi Romani, di Parma, conoscevano i prosciutti stagionati; mentre, in epoca medioevale, i monaci benedettini misero a punto il processo di produzione del Parmigiano Reggiano. È dal capoluogo che, percorrendo la via Emilia ovest in direzione Piacenza, si raggiunge Fontanellato e la sua Rocca Sanvitale, un maniero d'epoca medioevale che vanta al suo interno un ciclo del Parmigianino risalente al 1524. Da lì si prosegue verso San Secondo Parmense, col suo suggestivo centro storico e la quattrocentesca Rocca dei Rossi, un presidio militare poi trasformato in residenza signorile. Qui, la tradizione culinaria è quella della Spalla Cotta di San Secondo, il salume che Giuseppe Verdi amava degustare insieme al vino locale, il Fortara di Taro. C'è poi Langhirano con il suo Museo del Prosciutto nell'ex Foro Boario; uno spazio in cui ammirare i primi attrezzi di macellazione e lavorazione, e conoscere da vicino il mondo della norceria. A Zibello si porta invece in tavola il celebre culatello, un salume DOP inserito tra i Presidi Slow Food dell'Emilia Romagna che si realizza con la coscia di maiale insaccata nella vescica del maiale stesso. È il prodotto principe di una cittadina votata alla tradizione culinaria, in cui un ex Convento dei Domenicani ospita oggi il Museo della Civiltà Contadina Riccardi, che con gli strumenti e le reti da pesca utilizzati un tempo dalle imbarcazioni sul Po.

di Caterina Orlandi

Della Food Valley d'Italia fa parte anche Soragna, nella cui Rocca – datata 1385 – vive l'ultimo principe della famiglia Meli Lupi: qui si possono ammirare le pitture del Baglioni e del Bibiena, mentre sulla piazza la vecchia sinagoga è oggi un Museo Ebraico. Ma Soragna è, soprattutto, la casa del Parmigiano Reggiano, tanto che c'è persino un museo dedicato. Il luogo giusto in cui assaporare piatti a base del celebre formaggio è la Locanda del Lupo, le cui ricette sono tratte dall'archivio Meli Lupi. E poi Fidenza, che si raggiunge percorrendo la via Francigena e che ha un Duomo che è un vero capolavoro d'arte. E Salsomaggiore, con le sue acque ricche di sali minerali e il suo essere una delle stazioni termali più famose d'Italia. Perché la Food Valley nostrana non è solo cibo, ma anche arte, cultura e relax.



La focaccia con crudo di Parma DOP

dedicata a Maria Luigia d'Austria, la sovrana che ha cambiato il volto di Parma

-La ricetta-

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

- *Biga al 50% con farina 00' e farina integrale*
- *1 lt acqua*
- *2.0 kg di farina con W=300 350*
- *10 gr lievito secco*

PROCEDIMENTO

Mettere 1 lt d'acqua, 2 kg farina ed il lievito nell'impastatrice.
Impastare per circa 3 minuti, lasciando grezzo l'impasto. Lasciare riposare l'impasto a circa 18°/20°

PER LA FARCITURA

- *Prosciutto Crudo di Parma DOP 18 mesi*
- *Fragole Fresche*
- *Crema di Parmigiano Reggiano*
- *Mozzarella Julienne Fior di Latte*
- *Mozzarella di Bufale in freschezza*
- *Chips di Parmigiano Reggiano*

In foto la focaccia realizzata dalla redazione di Pizza e Pasta Italiana

Salumificio Beretta

"le eccellenze della salumeria italiana"

Il Salumificio Fratelli Beretta nato in Brianza nel 1812, grazie all'esperienza tramandata da sette generazioni, vanta tra i suoi prodotti un grande numero di specialità della salumeria italiana.

La linea Meraviglie D'Italia è una gamma di affettati selezionati per lo più prodotti DOP e IGP, le eccellenze della salumeria italiana, serviti in pratiche vaschette confezionate. Tra queste direttamente dall'Emilia Romagna proponiamo l'inconfondibile dolcezza del Prosciutto di Parma DOP, che lavoriamo nello stabilimento di Langhirano (PR) che Beretta lavora i propri Prosciutti di Parma DOP. In questa struttura, l'arte della lavorazione, radicata da millenni in questo territorio limitato, si combina un microclima unico e adatto per la stagionatura, offrendo sicurezza e garanzia di assoluta eccellenza e genuinità del prodotto.

Via Fratelli Bandiera 12 - 20056 Trezzo sull'Adda (Mi)

Tel 02909851

info@fratelliberetta.it

www.fratelliberetta.it





Consorzio Tutela del Parmigiano Reggiano

i valori di un prodotto del territorio

"produce come nove secoli fa"

Il Parmigiano Reggiano è tra i formaggi più antichi e più ricchi che si conoscano. Si produce oggi sostanzialmente come nove secoli fa: con gli stessi ingredienti (latte, sale e caglio), con la stessa cura artigianale e con una tecnica di produzione che ha subito pochi cambiamenti nei secoli, grazie alla scelta di conservare **una produzione del tutto naturale**, senza l'uso di additivi. Ciò che lega saldamente il Parmigiano Reggiano alla propria terra e che fa sì che in nessun altro luogo del mondo sia possibile ottenere lo stesso prodotto, pur impiegando le medesime tecniche produttive, non sono solo gli aspetti culturali e di tradizione.

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano è l'ente di tutela che associa tutti i produttori di formaggio Parmigiano Reggiano, a cui consegnano il latte gli allevatori della zona d'origine per essere trasformato in formaggio DOP secondo il rispetto del disciplinare. È nato nel 1934 ed ha la funzione di tutelare, difendere e promuovere il prodotto, salvaguardandone la tipicità e pubblicizzandone la conoscenza nel mondo.

2.893 allevamenti / conferenti latte ai caseifici
265.000 bovine di oltre 24 mesi di età per la produzione di latte
1,9 milioni di tonnellate di latte prodotto
16% della produzione nazionale di latte
329 caseifici produttori
3.650.563 forme prodotte pari a 147.125 tonnellate
50 mila persone coinvolte nella filiera produttiva
1,3 miliardi di euro giro d'affari alla produzione
2,2 miliardi di euro giro d'affari al consumo
51.900 tonnellate esportate

Via Kennedy, 18 - 42124 - Reggio Emilia -

Tel. +39 0522 307741

staff@parmigianoreggiano.it


AUTENTICO
STILE & GUSTO
ITALIANO
#BEVIMOLECOLA
RICHIEDI SUBITO
LA TUA
CAMPIONATURA
GRATUITA
A
commerciale@bevimolecola.it
MOLECOLA
AUTENTICA COLA ITALIANA
MOLECOLA
AUTENTICA COLA ITALIANA
WWW.BEVIMOLECOLA.IT
BEVI LA COLA ITALIANA
MOLECOLA
L'alternativa esiste.



Potato Pops: novità Mc Cain 2019

È con entusiasmo che McCain dà inizio a questo anno nuovo, presentando un nuovo prodotto al lancio disponibile da Gennaio 2019.

McCain Alimentari (Italia) s.r.l.
via Gerolamo Zanchi, 20,
24126 Bergamo (BG)
infofoodservice@mccain.it

www.mccainfoodservice.it

I Potato Pops sono un concept rivoluzionario che diventerà presto un'icona trendy all'interno dei menu della ristorazione moderna e non solo.
Ispirati all'originale ricetta delle Tater Tots* americane a base di patate grattugiate, i Potato Pops sono tanto semplici quanto gustosi: si prestano infatti ad impiattamenti creativi e diventano irresitibili se personalizzati con ingredienti ricchi e colorati nelle versioni Loaded (ricettati).

Ideali per rinnovare la sezione contorni, ottimi per comporre piatti unici da condividere, la loro forma "pop" li rende, poi, uno snack a portata di dita davvero irresistibile, che mantiene tutta la sua tenuta anche per la delivery.
La preparazione è facile e veloce: solo 2min e 30 in friggitrice oppure circa 10 al forno.
Tante possibilità, un unico prodotto: vieni a scoprire tutte le "Poppabilites" al nostro stand F08-G09 al padiglione 2 di TUTTO-FOOD 2019 dal 6-9 Maggio a Milano.
Per maggiori informazioni visita il nostro sito dedicato ai ristoratori www.mccain-foodservice.it.








TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION
MILANO 6 - 9 MAGGIO 2019
PADIGLIONE 2 - STAND F08 - G09
McCain
Our Menu Signatures
POTATO POPS
NEW
ilove Pops
Scopri di più!
IRRESISTIBILI
VERSATILI E DIVERTENTI
PREPARAZIONE FACILE
McCain Food Service Italia | t. +39 035 4526111 | e. infofoodservice@mccain.it | www.mccainfoodservice.it



Gragnano è la città della pasta

di Patrizio Carrer

Lo scorso 18 gennaio la Gazzetta Ufficiale ha riconosciuto al Consorzio che riunisce i 14 produttori della pasta di Gragnano il titolo di "Consorzio di Tutela". Uno strumento per far crescere ancora di una realtà produttiva unica nel suo genere: in poco meno di 15 chilometri quadrati infatti vengono realizzati ogni giorno 3500 quintali di pasta a IGP, in pratica 3 milioni di piatti, di cui più del 75% destinati all'estero. Quello di Gragnano, "città della pasta" è un esempio virtuoso e positivo che testimonia il boom del food di qualità italiano al di fuori dei confini nazionali, un traguardo importante che mette la città campana all'11° posto come valore, tra le DOP e le IGP nazionali. Per comprendere l'importanza di quanto pubblicato dalla Gazzetta Ufficiale, è bene ricordare il lavoro del Consorzio per ottenere sempre più strumenti destinati alla tutela di questo bene nazionale.



Nel 2003 la prima unione delle aziende storiche, eredi dei primi pastifici di 500 anni fa, e nel 2013 il conferimento dell'Indicazione Geografica Protetta. Dopo aver ottenuto il titolo di Consorzio di Promozione nel 2018, i soci avviano l'iter per lo step successivo: la denominazione di "Tutela". Funzione, peraltro, non solo già svolta dai produttori vigilando su tutta la filiera, ma anche riconosciuta dallo stesso Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo. Tanto che nel novembre del 2018 il CSQA Certificazioni ha ottenuto dal MIPAAFT l'autorizzazione a esercitare i controlli di conformità, con un incremento sia delle attività ispettive che di verifica della qualità.



Un successo che poggia anche sulla singolare struttura imprenditoriale del luogo: i 300 milioni di fatturato totale dei soci del Consorzio Gragnano Città della Pasta si ripartiscono tra piccole realtà artigianali e top player del mercato. Uniti nel difendere i valori dell'artigianalità e della tradizione, oggi codificati nel severo disciplinare IGP che protegge una produzione legata a questo luogo fin dal XVI secolo. Solo qui l'impasto della semola di grano duro e l'acqua della falda acquifera locale diventano la Pasta di Gragnano IGP. E da qui sono partite tutte le principali innovazioni dell'industria nazionale a cominciare proprio dalle celebri trafile al bronzo.

Per celebrare questo importante traguardo, la rivista Pizza e Pasta Italiana, in collaborazione con il Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano, pubblicherà delle proposte di primi piatti realizzati dallo chef Vincenzo Vaccaro (ristorante Cucina 82 – Gragnano), dove propone una cucina di alta qualità, con piatti semplici della tradizione napoletana, interpretati con creatività e fantasia, basati principalmente su ingredienti genuini e del territorio.



Candele tagliate con polipetti veraci, zucchine, fiori e talli



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr candele tagliate di Gragnano Igp
- 500 gr polipetti veraci
- 250 gr conserva di pomodoro del Piennolo vesuviano
- 200 gr zucchine piccole, fiori verdi e talli
- 50 gr olio extravergine
- 2 spicchi d'aglio
- 1/2 bicchiere vino bianco
- 1 peperoncino piccolo
- sale e prezzemolo q.b.

PREPARAZIONE

In una pentola soffriggere uno spicchio d'aglio e il peperoncino con 3 cucchiai d'olio, quando saranno imbionditi eliminare l'aglio e il peperoncino ed unire i polpetti precedentemente puliti ed eviscerati e lasciar rosolare a fiamma vivace per due tre minuti. Sfumare con il vino bianco, poi quando l'alcool sarà evaporato unire il pomodoro salare e lasciare cuocere coperto per 20 minuti. A parte preparare le zucchine, in una padella con tre cucchiai d'olio rosolare l'aglio, eliminare l'aglio ed aggiungere le zucchine mondate e tagliate a metà i fiori privi di picciolo e i talli privi della parte fibrosa, salare e cuocere per 5 minuti a fiamma moderata aiutandosi con del brodo vegetale. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare al dente ed unire al sugo di polpetti, mantecare la pasta con un filo d'olio a crudo e del prezzemolo tritato.

In un piatto adagiare le zucchine la pasta, quindi decorare con un tentacolo di polpo e dei fiori di zucchine crudi.

Spaghettoni mantecati all'acqua di pomodoro, crudo e cotto di palamita

ALTRE RICETTE NEI PROSSIMI NUMERI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di Spaghettoni di Gragnano Igp
- 100 gr pomodori datterini
- 100 gr pomodori di Sorrento
- 100 gr pomodoro San Marzano
- 100 gr pomodori pachino
- 1kg palamita
- 1 costa di sedano, 1 cipolla bianca 1 rametto basilico
- 1 spicchio d'aglio
- 50 gr capperi di Pantelleria
- 50 gr olio extravergine
- sale, pepe e origano q.b.

PREPARAZIONE

Lavare e tagliare in quattro tutti i pomodori, condire con sale olio e origano la cipolla e il sedano-tagliata a fettine ed uno spicchio d'aglio sbucciato ed il rametto di basilico. Coprire e lasciar riposare per due ore a temperatura ambiente, quindi filtrare e schiacciare per ottenere l'acqua di pomodoro. Pulire e sfilettare la palamita tenere da parte 4 tranci e con il resto della carne realizzare 4 carpacci sottili aiutandosi con dei fogli di carta da forno e dei dischi coppapasta, quindi sanificare a -40° per 3 ore o a -20 per 24 ore. Cuocere gli spaghettoni in abbondante acqua salata, scolare molto al dente ed ultimare la cottura nel nell'acqua di pomodoro, quindi mantecare con foglie di basilico spezzate a mano ed un filo d'olio extravergine.

In un piatto disporre il carpaccio di palamita, condire con olio pepe e i capperi tritati finemente, quindi adagiare il nido di spaghettoni e decorare con una cimetta di basilico ed il trancio scottato di palamita.



I migliori dolci d'Italia

A cura della redazione



Si è svolta a Massa Carrara in occasione della fiera Tirreno CT il concorso "I migliori dolci d'Italia", manifestazione promossa e organizzata dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC). La rivista Pizza e Pasta Italiana, presente alla fiera di Carrara, ha registrato un grande interesse per questa competizione, dove a contendersi i premi per le varie categorie in gara c'erano ben 80 concorrenti provenienti da tutta Italia.

Colombe pasquali, focacce, sorbetti, praline e millefoglie sono stati i protagonisti di questa manifestazione ma quello che è emersa è la valorizzazione dei prodotti del proprio territorio d'origine, dalle arance rosse di Sicilia, alle nocciole del Piemonte, dal basilico ligure, alla mela cotogna della Campania; un tripudio di eccellenze declinate nelle numerose proposte dolci della competizione. La tendenza è stata univoca: i dolci più apprezzati dalla giuria, quelli che detteranno le tendenze dei prossimi mesi, hanno in comune tra loro il **forte legame con il territorio.**



Quasi tutti i concorrenti, infatti, hanno utilizzato e valorizzato le materie prime della propria terra, e **il concorso è stato un dolce viaggio lungo le prelibatezze dell'Italia per riscoprirne i sapori, a volte dimenticati.** E questo nonostante la competizione di suo non preveda un tema o un linea - guida, ma solo la creatività e l'abilità tecnica dei maestri pasticceri.

"É stato molto difficile valutare ogni singolo pasticcere, afferma il Presidente della FIPGC Roberto Lestani. Tutti i partecipanti hanno dato prova di grande professionalità e abilità nell'accostare elementi innovativi ai pilastri della tradizione. La pasticceria italiana si conferma essere ai vertici del settore, capace di innovare e di valorizzare i prodotti del territorio".



A partire dalla **colomba,** dolce che tutti metteremo sulle nostre tavole nelle settimane pasquali, e che era uno di quelli sulla cui preparazione i concorrenti dovevano misurarsi: le migliori realizzazioni hanno visto accostamenti inusuali a base di frutta o spezie.
Premio speciale alla **colomba aromatizzata al mandarino,** sfornata da **Francesco Lastra** da Pompei.
Il torneo ha visto nascere nuove creazioni come **la bavarese al basilico**, mentre una delle tendenze è stata l'attenzione particolare alla realizzazione e alla presentazione, perché si sa, anche l'occhio vuole la sua parte.
Il **premio pralina** è andato a **Maria Spadola,** di Matera, un vero e proprio inno all'amore fatto col cioccolato, premiata per l'innovazione nella struttura e nella composizione. Una gioia per gli occhi e per il palato.
Premio **Monoporzione** a **Giovanni Mattina,** imolese, che, grazie a un gioco di strutture colori e forme su una base al biscotto, a creato un dolce che ha lasciato a bocca aperta l'intera giuria.
Infine, il **Premio Gelato** è andato a **Letizia Gyergyi** da Rimini che ha proposto un intreccio perfetto tra tradizione e innovazione, con un topping al basilico su una base di gelato classico.



SOPRA
Premio Colomba Francesco Lastra



A SINISTRA
Premio Gelato Letizia Gyergyi



SOPRA
Premio Pralina Maria Spadola



A DESTRA
Premio monoporzione Giovanni Mattina


VITO®
oil filter system
Risparmio d'olio fino al 50%
Qualità garantita
Tempi ridotti
In oltre 40.000 cucine
CONTATTATECI:
Per informazioni chiamate il ns tecnico al nr.
348 2631388
SMART LABEL
GASTRO INNOVATION PRIZE
WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES
made in Germany
2019
Desk 1
VITO ITALIA
Via Gorizia, 14
31025 S. Lucia di Piave (TV)
Telefono: 0438 460235
info@vito.ag www.vito.ag



Agripizzeria Priano

Di Virgilio Pronzati

La storia della pizza è certamente antica ma incerta. Le origini del nome "pizza" risalgono al latino volgare di Gaeta nel 997 e in un contratto di locazione con data sul retro 31 gennaio 1201 a Sulmona, ed in seguito in quello di altre città italiane del centro Italia. Nel XVI secolo a Napoli ad un pane schiacciato venne dato il nome di pizza che deriva dalla storpiatura della parola "Pitta". La pizza marinara risale al 1734, mentre la pizza Margherita è degli anni 1796-1810. Nel giugno 1889, per onorare la Regina d'Italia Margherita di Savoia, il cuoco Raffaele Esposito preparò la "Pizza Margherita", una pizza condita con pomodori, mozzarella e basilico, ossia i colori del tricolore. Le pizzerie in Italia sono oltre 46 mila, quelle con asporto circa 27 mila che, con i 7400 bar, pub e chioschi estivi che servono la pizza, assommano a 81.376 nel 2018.

Foto di Mara Daniela Musante



Nell'ultimo decennio le pizzerie hanno avuto una sicura crescita qualitativa, tanto che è sempre più difficile distinguere le pizzerie dai ristoranti-pizzerie.
In quest'ultimi, la pizza fa parte integrale del menù.

La sua notorietà è pressoché mondiale. Come per la paella che è sinonimo di Spagna, la pizza lo è per l'Italia. Non a caso, nel nostro Paese è nato il Campionato Mondiale della Pizza che quest'anno giunge alla sua 28esima edizione. Diverso il discorso commerciale. I maggiori profitti dalla commercializzazione della pizza nel mondo, vanno agli USA e alla Francia.
In Liguria, un tempo terra di torte di verdure, focacce salate e farinata, la pizza è diffusa ovunque. Tasto dolente, quelle di qualità, sono ancora la minoranza.

Ma cercando minuziosamente nelle strade di Genova e nelle sue delegazioni, si trovano golose sorprese. Una di queste, me l'ha fatta recentemente conoscere la carissima amica e collega Mara Daniela Musante. Un locale fuori dagli schemi abituali, caratterizzato da precisi motivi d'interesse, partendo già dal nome, Agripizzeria Priano. Ossia dove le pizze sono farcite con i prodotti coltivati in loco?

Sì









Io e Mara ne abbiamo constatato la veridicità. L'agripizzeria e ristorante aperto nell'agosto del 2017, è situato all'interno dell'omonima azienda agricola, dove sottostante, ci sono campi di coltivazione degli ortaggi, basilico, frutti e, zafferano, tutti da agricoltura naturale. Una storica villa poderale o meglio, come si diceva un tempo, un vero e proprio "scito".

La pizza che abbiamo assaporato era decisamente di ottima qualità, caratterizzata da prodotti stagionali. Nel nostro caso oltre un misto di insalate, un buon caprino, zafferano, un pesto di cavolo nero e salumi di aziende artigianali. Speciale la base: leggera, soffice e appena croccante al bordo. Giusta anche la dimensione.
Per i ghiottoni, c'è il giropizza. Una ricca sequenza di tranci di pizza con diversi ingredienti. Ad esempio, a novembre non è mancata la pizza con la zucca. Ovviamente oltre le pizze, si può gustare i classici piatti genovesi e liguri. Due parole sul locale e i suoi gestori. Attualmente sarete accolti in due piccole salette (altre sono in via di finitura) per complessivi quaranta coperti, di cui nella prima troneggia il forno rigorosamente a legna. Simpatici, volonterosi e fattivi i gestori: Luigi Cambiaso il patron, e la sua fidanzata, Maria Regina Ferrando. Due giovani che assommandone gli anni, non raggiungono il minimo per andare in pensione.



SOPRA
Maria Regina Ferrando, titolare del locale


SCELTO DA CHI NON È DISPOSTO
AD ACCETTARE COMPROMESSI
Soluzioni tecnologiche avanzate
e prestazioni incomparabili
nella gamma
dei forni professionali
progettati per le esigenze
della pizzeria moderna.
Linee FORNI MODULARI
e FORNI MONOBLOCCO
Comandi elettronici o elettromeccanici
per il controllo indipendente
della temperatura.
Resistenze disposte sul lato superiore
e inferiore della camera di cottura.
Controllo preciso della cottura.
Elevata capacità produttiva
e ridotti consumi energetici.
100% Made in Italy
Castelliforni
FORNI MACCHINE ARREDAMENTI E ATTREZZATURE
PER PIZZERIE PASTICCERIE TAVOLE CALDE
IMPIANTI PROFESSIONALI PER LA RISTORAZIONE
00176 Roma (Italy)
Via Fortebraccio, 33
Tel. (+39) 06.21700173 r.a.
Fax (+39) 06.21701341
www.castelliforni.it
info@castelliforni.it







A FIANCO
Luigi Cambiaso con Stefano Rossi, al secondo posto durante la gara di Pizza a Due al Campionato Mondiale della Pizza 2017.

A Luigi la Coldiretti ha conferito il prestigioso Oscar Green. Non solo, al Campionato Mondiale della Pizza a Due, dopo un attestato di partecipazione, Luigi si è aggiudicato meritatamente il secondo posto. Il locale è anche consigliato da Tripadvisor. Infine parliamo del conto, per una pizza a persona come quella che abbiamo mangiato noi, più una buona birra artigianale, una bottiglia d'acqua minerale, un dolce e un caffè, è di poco più di venti euro, decisamente ben spesi. Fin quì tutto OK. Meno piacevole, appena finito di mangiare, l'invito a lasciare il posto per i nuovi clienti arrivati, visto che al venerdì e al sabato sera sono previsti due turni.

Come raggiungere da Genova l'Agripizzeria Priano: arrivati a Sestri Ponente, passate da Via Giotto e proseguite per Borzoli. Giunti al primo crocevia, girate a sinistra e poi prima del torrente Chiaravagna girate a destra, salendo la via fino ad arrivare davanti alla Chiesa di Virgo Potens, fate alcune decine di metri di strada, svoltate a destra e percorrete una salita per un centinaio di metri. Parcheggiate l'auto, più o meno nelle vicinanze, dipende dalla fortuna, poi proseguite a piedi per una "creuza" per circa 10 minuti, purtroppo non sono presenti cartelli o altre indicazioni, ma una volta raggiunta la destinazione vi attende Luigi con il forno caldo e pronto a deliziare il vostro palato.



SOPRA
la terrazza del locale



Mangiare in "bianco"

proprietà, benefici e controindicazioni dei cibi bianchi



Dott.ssa Marisa Cammarano
- Biologa Nutrizionista

Molto spesso capita che il dottore ci suggerisca di "mangiare in bianco", soprattutto quando ci sono problemi intestinali che causano diarrea. Ma cosa si intende esattamente?
Il colore bianco, intanto, rimanda al concetto di leggerezza, purezza, genuinità e salute, pertanto si potrebbe pensare che gli alimenti bianchi non possano in alcun modo danneggiare il nostro organismo. In realtà non esiste una definizione oggettiva ed univoca di come deve essere una dieta in bianco, si tratta invece di un approccio alimentare che ha, essenzialmente, l'obiettivo di evitare di appesantire l'apparato digerente, garantendo comunque i nutrienti minimi per non debilitare ulteriormente il fisico già, evidentemente, provato.
Spesso i pazienti hanno la tendenza a saltare i pasti per inappetenza durante gli stati di malessere, sarebbe meglio, invece, puntare su un regime alimentare che risulti sostenibile, utile a recuperare le forze. Allo stesso tempo può essere usato in caso ci si voglia ristabilire dopo un'abbuffata che ci fa sentire pesanti o gonfi, e riprendere quindi i normali ritmi alimentari. Tipicamente "in bianco" significa poco condito, piatti leggeri e facili da digerire, alimenti che non aumentino troppo la motilità intestinale, in modo da contrastare i sintomi.
Lo scopo principale del mangiare in bianco, quindi, è quello di evitare alcuni fastidi e favorire un completo recupero del benessere intestinale, per esempio a seguito di una gastroenterite virale (influenza intestinale).



GLUTEN
FREE

cobalto.it



MISCELE
PIANTONI
La SenzaGlutine
Pane, Pizza soffice e Dolci
1 kg

Gli stessi sintomi possono essere legati alla sindrome dell'intestino irritabile (IBS) che, spesso, causa episodi di diarrea e quindi l'alimentazione può aiutare a lenire le manifestazioni della malattia, andando a ridurre o sopprimere l'assunzione di alcuni cibi, ad esempio: cibi contenenti lattosio (latte, latticini, ma anche alcuni salumi), per evitare la possibilità di fermentazione di questo zucchero che può causare gas, gonfiore, dolore e diarrea; cibi contenenti un alto quantitativo di fibre (verze, cavolfiori, broccoli, ceci, fagioli, piselli, fave), che sostanzialmente potrebbero avere lo stesso effetto del lattosio anche se con un tipo di reazione diversa; cibi grassi (condimenti come olio e burro o alcuni tipi di carne), che facilitano la motilità intestinale, che in questo caso è un effetto non voluto; cibi eccitanti (caffè o bevande zuccherate), che agiscono a livello nervoso stimolando la peristalsi.



Frutta e verdura di colore bianco si trovano in natura in numero decisamente inferiore rispetto ad altri tipi di vegetali, come quelli verdi o viola-blu. Per frutta bianca s'intendono mele, pere, banane, melone d'inverno, etc.; tra le verdure ci si riferisce invece ad aglio, cipolle, finocchi, funghi bianchi, sedani, cavolfiori bianchi, etc. Questi alimenti possiedono tante proprietà benefiche per il nostro organismo e per questo motivo non dovrebbero mancare sulla nostra tavola, specialmente quando sono di stagione. Oltre a frutta e verdura, anche altri alimenti bianchi come il latte ed i suoi derivati sono essenziali per lo sviluppo e la corretta funzionalità del nostro corpo. Esistono però alcuni cibi bianchi che, se assunti in eccessive quantità, possono favorire l'insorgenza di alcune malattie come diabete, obesità, ipertensione, patologie cardiovascolari.

Forni Valoriani

Gli Originali

VALORIANI
Fornace dal 1890

I FORNI PROFESSIONALI, A LEGNA E A GAS, con il piano in **VERO COTTO REFRATTARIO** rappresentano la miglior soluzione per **PIZZE COTTE AL PUNTO GIUSTO**.

Serie Vesuvio

misure espresse in cm						
MOD.	**Misure interne**	**Misure esterne**	**Bocca**	**Peso kg**	**Canna Fumaria**	**Cap. pizze ø 28/30cm**
100 ø	100x100	140x150	54x28	1100	20	4/5
120 ø	120x120	160X170	55x28	1350	20	5/6
140 ø	140x140	180X190	55x28	1600	20	8/9
120X160	120x160	160X210	55x28	1600	20	8/9
140X160	140x160	180X210	55x28	1750	20	11/12
160 ø	160x160	210x212	55x28	1900	20-25	14/15
140X180	140x180	180X230	55x28	1900	20-25	14/15
180 ø	180x180	225X245	55x28	2200	20-25	17/19



Rotativo

misure espresse in cm	**MOD. 120**	**MOD. 140**
Misure interne volta	140x140	160x160
Misure esterne	180x202	200x230
Piano rotante	120x120	140x140
Bocca	55x29	55x29
Peso	1650 kg	1950 kg
Canna fumaria	ø 20	ø 20
Capacità Pizza (ø 30/32)	8/9	10

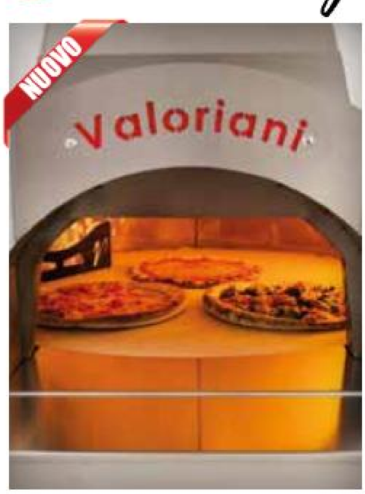




Verace

misure espresse in cm				
MOD.	**Misure interne**	**Misure esterne**	**Bocca**	**Peso kg**
120 ø	120x120	160X170xh190 con base	45x22 a richiesta 54x22	1600
140 ø	140x140	180X190xh190 con base	45x22 a richiesta 54x22	1900

Serie Baby



misure espresse in cm	**Baby 75**	**Baby 60**
Misure interne volta	75x75	60x60
Misure esterne senza base	101x100x64h	81x76x61
Misure esterne con base e ruote	101x100x164h	83x83x160
Bocca	36x21	36x21
Peso Kg	220 kg	148
Canna Fumaria	ø 15	ø 15
Peso Bruciatore	10 kg	7kg
Capacità Pizza (legna)	2	1
Capacità Pizza (gas)	3	2



Refrattari Valoriani S.r.l. Via Caselli alla Fornace, 213 • 50066 Reggello (FI) - tel. 055 86 80 69 • fax 055 86 95 992 • valoriani@valoriani.it • www.valoriani.it

Caratteristiche di frutta e verdura bianche

I vegetali di colore bianco si caratterizzano per il contenuto di quercetina, una sostanza antiossidante appartenente alla famiglia dei flavonoidi, utile quindi per contrastare i radicali liberi ed i processi legati all'invecchiamento precoce. La quercetina favorisce il ripristino della vitamina E rafforzando le difese immunitarie, infatti è nota per le sue proprietà antinfiammatorie.
I vegetali vantano, poi, un elevato apporto di fibre alimentari. La fibra è un non nutriente, nel senso che non possiede un valore energetico in termini di calorie, ma è comunque un elemento molto importante per il corretto svolgimento di alcune funzioni fisiologiche del nostro corpo, regolarità intestinale in primis. Si compone delle parti commestibili dei vegetali che non vengono digerite e arrivano pertanto integre nell'intestino, producendo importanti effetti benefici sul nostro organismo. Il fabbisogno quotidiano di fibra alimentare di un adulto è di circa 30 gr e può essere facilmente raggiunto consumando abitualmente frutta, verdura, cereali integrali, legumi e frutta secca a guscio come noci e mandorle.
I vegetali, inoltre, posseggono uno scarso apporto calorico e la ricchezza di vitamine e minerali rendono questi vegetali ideali per il controllo del peso o per chi vuole mantenersi in forma e soprattutto in salute, agendo indirettamente anche come aiuto nella protezione delle malattie cardiovascolari….

(Continua nel prossimo numero…)





Molino Cosma, oltre la farina

MOLINO COSMA

Via Antonelli, 29
35018 San Martino di Lupari (PD)
tel. 049 5952065
fax 049 9461180

www.molinocosma.com

Lavoriamo con trasparenza:
teniamo a cuore la credibilità e l'autorevolezza che abbiamo costruito in questi anni per cui siamo efficienti , rigorosi, disciplinati.

Un ventaglio di proposte:
offriamo una vasta gamma di prodotti e di formati per rispondere in modo completo a qualsiasi necessità dei clienti.

Formazione degli agenti:
organizziami corsi di formazione per preparare gli agenti ad affrontare le problematiche del mercato.

Sviluppo di progetti di co-adv:
proponiamo e sviluppiamo progetti di collaborazione con finalità di vendita, dai più classici a quelli più innovativi.

Corsi nel laboratorio del pane e della pizza:
dalla teoria alla pratica: per dare concretezza ai nostri progetti di vendita e far comprendere tutte le fasi di realizzazione, organizziamo sessioni di panificazione nel nostro laboratorio.

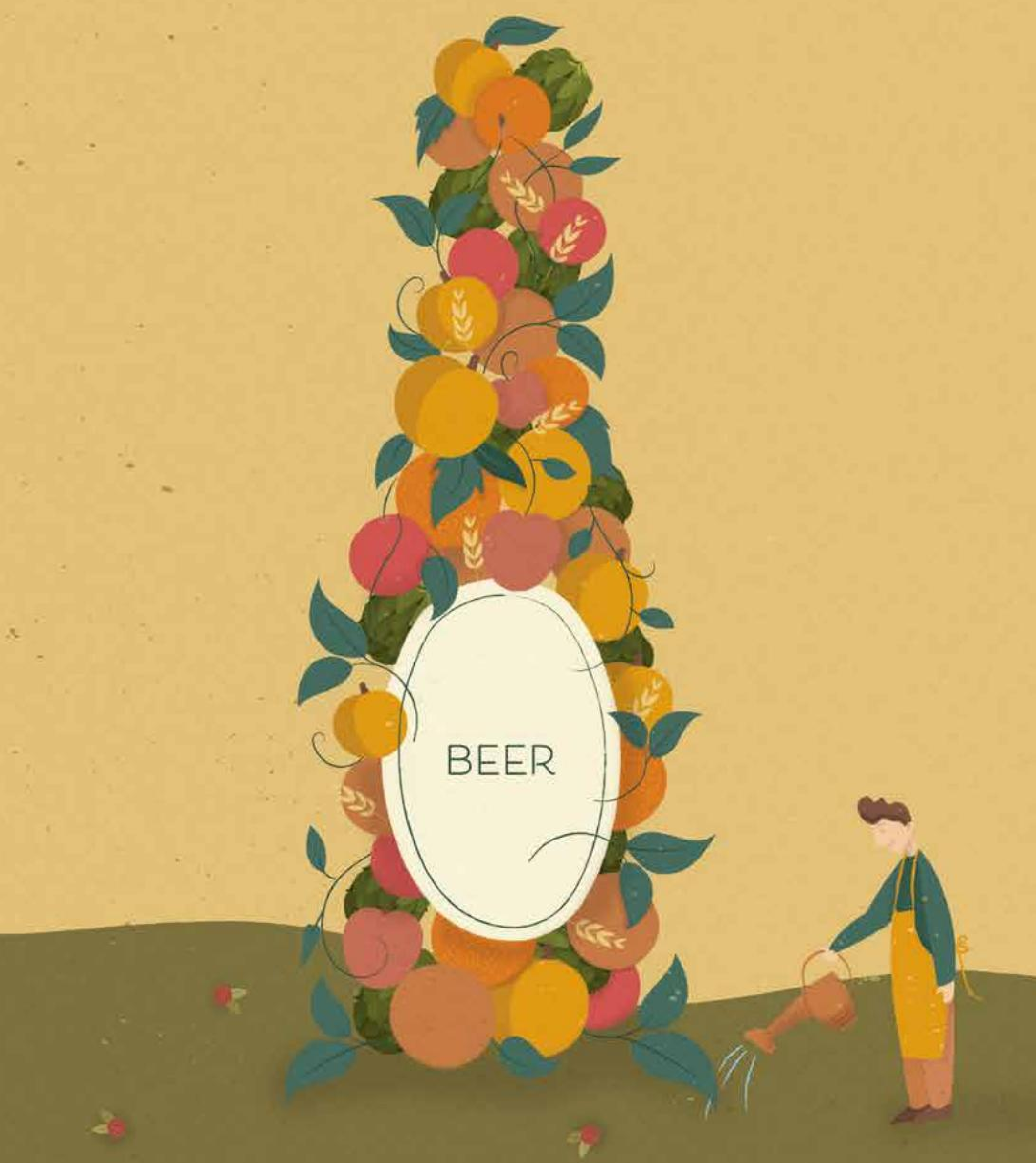


LECAPRICCIOSE®
FARINE PER PIZZA



nuova academy di alta formazione

LA BIRRA



L’Italia brassicola
e la sua identità.

di Alfonso Del Forno

L’identità è uno dei temi più attuali nel panorama della birra artigianale, spesso mutuata anche dall’industria per sembrare vicina ai temi dei piccoli birrifici. A volte potrebbe sembrare strano parlare di quest’argomento per la birra, soprattutto guardato dall’esterno, dai non addetti ai lavori, che vedono questo prodotto come una bevanda utile solo a dissetarsi. Questo è stato per decenni il tema portato avanti soprattutto dalle grandi industrie. Ora, con la sempre maggiore presenza di birre artigianali sul nostro territorio, è sempre più evidente che i birrai italiani si stanno specializzando nella valorizzazione della biodiversità del proprio territorio, utilizzando materie prime che identificano la terra a cui appartengono. Questo percorso, che oserei definire virtuoso, ci contraddistingue dalle produzioni di altri paesi, soprattutto quelli che hanno fatto la storia della birra. Se prendiamo ad esempio le produzioni tedesche, gran parte di essere sono birre di bassa fermentazione in cui c’è un gioco molto equilibrato tra il malto d’orzo e il luppolo, che camminano su binari paralleli e offrono un prodotto finito molto semplice e beverino, anche quando ci troviamo davanti ad un birra più complessa e alcolica come una bock o una doppelbock. Nella stessa Germania, quando ci imbattiamo in una produzione di alta fermentazione come la weisse, abbiamo una tipologia di birra che è realizzata con lo stesso standard in ogni birrificio, regalando le stesse caratteriste identificative. Stesso discorso può essere fatto con alcune birre belga che appartengono alla tradizione trappista o di abbazia, come dubbel, tripel e quadrupel che hanno caratteri molto standardizzati e simili che ne rendono riconoscibile il prodotto finale. Nel caso dell’Italia, pur essendo presenti tante tipologie di birre d’ispirazione internazionale, ci sono produzioni che anno dopo anno diventano sempre più identitarie della nostra patria e come tali possono essere definite birre che non hanno un filo conduttore comune, se non la valorizzazione del territorio. Mi piace ricordare la produzione di birre alla frutta, che in Italia non viene inteso come un semplice esercizio stilistico, con l’utilizzo di una generica varietà di frutta (mela, pesca, albicocca, ciliegia, etc…).

I birrai italiani sono sempre alla ricerca della specificità del frutto e attraverso il suo utilizzo c'è la possibilità di poter raccontare il territorio di provenienza del frutto e quindi della birra. Vi vengono in mente la piemontese Quarta Runa di Montegioco che utilizza la pesca di Volpedo e la Merendella del birrificio calabrese 'A Magara che usa l'omonima pesca del cosentino. Due esempi di pesche diverse tra loro che conferiscono caratteristiche differenti alle due birre. Stesso ragionamento si può fare con i grani antichi, sempre più utilizzati nelle birre italiane e fortemente legate alle varietà locali presenti nei territori vicini ai birrifici. La tipologia di birra che più di ogni altra è rappresentativa della biodiversità italiana è l'Italian Grape Ale, la birra prodotta con aggiunta di mosto d'uva. Questo stile birrario italiano, riconosciuto come tale nel mondo grazie al BJCP (Beer Judge Certification Program), è sempre più diffuso tra i birrifici nostrani e le uve utilizzate per realizzare la birra sono tutte coltivate nelle regioni di appartenenza del birrificio. Questo permette alle birre di essere tutte diverse tra loro, con una forte caratterizzazione data dal tipo di vitigno utilizzato. Quest'aspetto della produzione brassicola è la massima espressione identitaria dei singoli territori e l'insieme delle identità fortifica il concetto di complessità che va attribuito alle birre italiane, che per questa ragione possono essere considerate uniche nel mondo.



Illustrazioni di Antonella Manenti


La perfezione parte
dai migliori ingredienti.
PRODOTTI
PERPIZZERIE
prodottiperpizzerie.it



Un patrimonio agroalimentare inestimabile

FORMAGGI D'ITALIA

da conoscere, valorizzare e promuovere

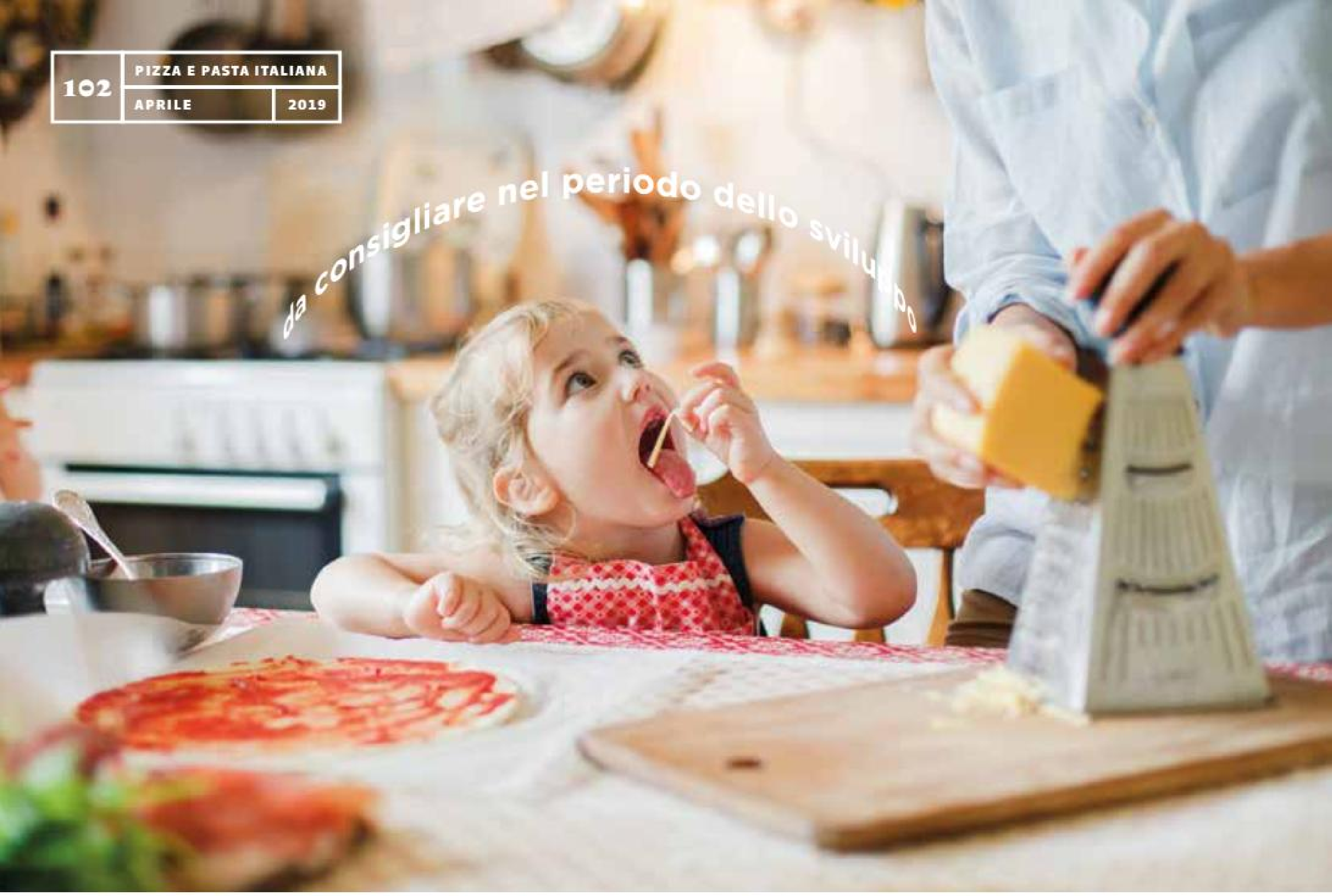
di Giampiero Rorato

I formaggi italiani, oltre 500 tipologie, rappresentano una ricchezza economica e gastronomica di grandissimo valore, e sono all'estero uno dei più invidiati e copiati gioielli della gastronomia italiana. Per produrre i formaggi ci sono in tutta Italia, dall'Alto Adige alle isole numerosissimi allevamenti bovini, ovini e caprini e, per alcuni latticini, come la mozzarella, ci sono anche gli allevamenti di bufali. Solo attorno agli allevamenti, alle mandrie, alle greggi lavorano e operano decine migliaia di famiglie e per trasformare il latte nelle tante varietà di formaggi lavorano diverse altre migliaia di persone con alle spalle le loro famiglie.

Eppure di questi problemi, anche ad alto livello, ci si interessa solo quando il settore va in crisi. Gli allevatori della Sardegna han dovuto versare sulle strade migliaia di ettolitri di ottimo latte ovino perché ci fosse l'attenzione del Governo e facesse prendere a quegli allevatori qualche misero centesimo in più per litro di latte consegnate alle aziende casearie.

La colpa, si sa - si dice in giro - è del mercato che non riesce a vendere il "Pecorino Romano", il grande meraviglioso formaggio prodotto grazie al paziente e ininterrotto impegno degli allevatori sardi. Ma è proprio così?


zanolli
AL MIO FIANCO
NELLA COTTURA



O è piuttosto da credere che il Ministero dell'Agricoltura sia disturbato dagli impegni del ministro che deve interessarsi del turismo, come dire che l'agricoltura italiana, con i suoi mille problemi, con le mille e mille potenzialità ancora inespresse ha enorme bisogno di una guida a tempo pieno, molto competente, molto sensibile, molto intraprendente e non disturbata da altri gravosissimi impegni.

Il settore del formaggio italiano - il Montasio veneto-friulano, la Casatella trevigiana, il Bitto della Valtellina, il Bra delle valli e delle montagne del cuneese, la Fontina della valle d'Aosta, il Gorgonzola lombardo, il Formaggio di Fossa di Sogliano marchigiano e romagnolo, la Caciotta umbra, la Mozzarella di Bufala campana, il Caciocavallo silano, il Canestrato pugliese, i tanti Pecorini d'Italia (Crotonese, Sardo, Romano, di Filiano, di Picinisco, Siciliano, Toscano, Piacentinu Ennese, ecc. ecc.) – richiede un deciso impegno delle Autorità sia nazionali che territoriali, dei Consorzi, dell'Istituto del Commercio Estero, delle Camere di Commercio, ecc. innanzi tutto per far conoscere questi gioielli, frutto di antiche e consolidate tradizioni cui si è aggiunta in tempi più recenti una seria tecnologia produttiva, quindi per sostenerne con crescente convinzione e capacità penetrativa, la promozione in Europa e nel mondo.
E non si venga a dire che i formaggi sono "non consigliabili" perché a hanno un elevato potere calorico, in quanto ricchi di zuccheri, lipidi, proteine e sali minerali. Benissimo! Nella dieta moderna che tende a diminuire, anche nei ristoranti, il numero di piatti portati in tavola, un po' di formaggio a conclusione del magro pasto apporta quanto serve per equilibrare la dieta giornaliera.

È poi vero che i formaggi sono un alimento da consigliare nel periodo dello sviluppo, cioè quando i bambini e gli adolescenti crescono in altezza, in peso e nella struttura ossea, poiché apportano la necessaria quota di sali minerali, insieme ad una notevole carica energetica, utile in organismi attivi come avviene nell'età dell'infanzia e della giovinezza.

TECNOCRIO REFRIGERATION REFRIGERAZIONE

PER BAR, RISTORANTI, CAFFÈ, GELATERIE, CATERING, FESTE, CERIMONIE

I NOSTRI NUOVI MODELLI DI FREEZERS DA BANCO PER GELATO

TEMPERATURA NEGATIVA PER GELATO (da 0° C a -20° C)



Mod. GELATISSIMO F9
LXPXH mm 1255x525x360
PER BACINELLE GELATERIA 360X165



Mod. BABY
LXPXH mm 925X505X620
PER BACINELLE GELATERIA 360X165



Mod. PICCOLO
LXPXH mm 505X680X400
PER BACINELLE GELATERIA 360X165



ABBIAMO INOLTRE UNA VASTA GAMMA
DI REFRIGERATORI DA BANCO PER INGREDIENTI
PIZZA CONDIMENTI, SALSE, INSALATE, FRUTTA, ECC.



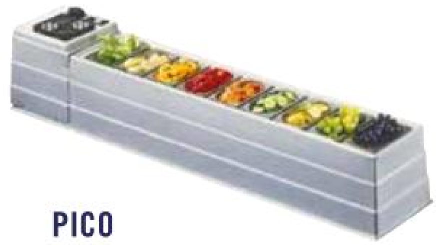
NUOVO LOOK



NANO
LxPxH cm 85x22x28



GASTRO
LxPxH cm 60x40x37



PICO
LxPxH cm 122x24x28



MICRO
LxPxH cm 102x41x22



MACRO
LxPxH cm 127x33x23



MIDI
LxPxH cm 158x45x22



MINI
LxPxH cm 172x23x22



MAXI
LxPxH cm 208x41x22



MIXTO
LxPxH cm 183x33x23

TECNOCRIO - VIA SAN GIORGIO, 4421 - 47522 SAN GIORGIO DI CESENA (FC) ITALY
TEL. / FAX 0039 (0) 547.353391 - www.tecnocrio.it - tecnocrio@tecnocrio.it



E fanno bene anche agli adulti, sia nei soggetti "magri" che in coloro che svolgano un lavoro faticoso o un'intensa attività sportiva in condizioni climatiche che facilitino la sudorazione, oppure dopo terapie prolungate con farmaci diuretici, che provochino una deplezione idrica e una condizione di ipovolemia.

Non serve essere medici per avere queste semplici conoscenze dietetiche, ripetute mille volte dai nutrizionisti: quello che tuttavia conta è sfatare quelle leggende metropolitane che raccontano che il formaggio fa aumentare il colesterolo, ingrassa, non fa dormire.

Una sana dieta insegna che nell'alimentazione è bene variare molto, in modo da poter assorbire vari tipi di proteine, di lipidi, di carboidrati, la maggior varietà di vitamine, di sali minerali e di microelementi, per cui anche il formaggio trova una sua collocazione e sarebbe scorretto eliminarlo.

Se dunque l'Italia ha oltre 500 tipologie di formaggi è bene conoscere non solo quelli prodotti nel proprio territorio, ma anche altri, espressioni di una storia alimentare sempre molto interessante.

Perché, lo dico a voce alta, se noi italiani non conosciamo bene i nostri formaggi, non ne usufruiamo nella nostra dieta, se non li valorizziamo come meritano, è facile che all'estero, dove si ricercano le specialità più preziose, in mancanza della promozione che parte dall'Italia, se ne facciamo una copia, sicuramente molto peggiore dell'originale, ma, avendo lo stesso nome, capace di affascinare i consumatori, dal Regno Unito al Giappone, dagli USA alla Germania e nel resto del pianeta.


MOSTRA D'OLTREMARE
Stand | Gare | Master class | Seminari | Museo della Pizza
TuttoPizza
4° SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA
20>22 MAGGIO 2019
MOSTRA D'OLTREMARE - NAPOLI
INGRESSO GRATUITO
RISERVATO AGLI OPERATORI DEL SETTORE
In contemporanea:
4° Trofeo Tuttopizza
PIZZACHEF
GALA DELLA PIZZA GOURMET
CORSO PER A.P.P.
ASSAGGIATORE PROFESSIONALE di PIZZA
2°CONVENTION
NAZIONALE DEL
PIZZAIUOLO
INFO: +39 081 19173674
tuttopizzaexpo.com
organizzata e promossa da:
ASSOCIAZIONE PIZZAIUOLI NAPOLETANI
ticketlab
SQUISITO EVENTI
main sponsor:
BANCA POPOLARE VESUVIANA

beerattraction

rimini | 16 – 19 febbraio

Grande successo per l'edizione 2019 del salone dedicato alle birre artigianiali e al food

A cura della redazione



SOPRA
Salvatore Laporta

Dal 16 al 19 febbraio si è tenuto a Rimini il salone internazionale dedicato alle specialità birraie e ai birrifici artigianali, che in questa edizione ha ampliato il parterre espositori al settore food e soft drinks. La manifestazione, organizzata da IEG ha raccolto circa 23mila presenze in 4 giornate, con un ricco calendario di eventi dedicati alle migliori birre, allo street food e alle novità del food and beverage. La rivista Pizza e Pasta Italiana, media partner di IEG e di Beerattraction ha animato l'arena della pizza grazie agli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli con Luca Gaccione (Tai di Cadore, Belluno) e Paolo Rossini (Rimini) con un programma di eventi dedicati alla pizza e ai pizzaioli. Sabato e domenica l'Arena della Pizza ha proposto un focus sulla pizza in pala e sulla pizza in teglia, proposte ideali sia per il servizio al tavolo che per lo street food e il servizio d'asporto. Lunedì 18 febbraio si è tenuta la prima selezione del Campionato Pizzaioli d'Italia, il cui tema "Pizza in Rosso" ha offerto ai pizzaioli in gara, lo spunto per realizzare una pizza dove l'ingrediente protagonista era il pomodoro. Partner della manifestazione, Molino Agugiaro e Figna – Le 5 Stagioni, Cirio – Conserve Italia, Latteria Montanari, Dr Zanolli, forni e attrezzature per la pizzeria e Magic Cooker. Ad aggiudicarsi il primo posto della selezione è Salvatore La Porta, del ristorante – pizzeria "Al Posto Giusto" di Castelli Calepio, in provincia di Bergamo.

1° campionato pizzaioli d'italia 2019

i concorrenti che hanno passato la selezione di rimini, 18 febbraio 2019

	Pt.	Cognome	Nome	Pizzeria	Località	Prov.
1	711	La Porta	Salvatore	Al Posto Giusto	Castelli Calepio	BG
2	695	Baraldo	Manuel		Selvazzano Dentro	PD
3	661	Melotti	Mattia	Pizzeria Focacceria Quattrocento	Marzana	VR
4	658	Ceccato	Michele	7 Teste Pizza Concept	Selvazzano Dentro	PD
5	652	Scozzafava	Fabio	Pizzeria Felice	Lucca	LU

*Tutti I punteggi sono on line sul sito **www.pizzaepastaitaliana.it**



SOPRA
Il podio della gara di Rimini

SOTTO
La pizza in Rosso di Salvatore Laporta

"Tre Campioni Mondiali di Pizza si raccontano", è stato il tema dell'ultima giornata di Pizza e Pasta Italiana a Beerattraction. Giorgio Sabbatini (Campione Mondiale di Pizza Classica 2017), Leone Coppola (Campione Mondiale di Pizza Classica 2013) e Stefano Miozzo, detentore attuale del titolo di Campione di Pizza Classica, hanno proposto al pubblico di Beerattraction un menu di pizze preparate ad hoc per l'occasione, raccontando la propria esperienza umana e professionale nella più importante competizione mondiale dedicata ai professionisti della pizza.



fiera dell'alto adriatico

caorle (ve) | 17 – 20 febbraio

La pizza riscopre i sapori del territorio in chiave contemporanea

SOTTO
Il team della Scuola Italiana Pizzaioli con gli chef dell'ente bilaterale turismo



Si è svolta a Caorle, in provincial di Venezia l'edizione 2019 della fiera dell'Alto Adriatico, manifestazione di riferimento per il mondo Ho.Re. Ca del nord est italiano, che ha chiamato a raccolta migliaia di visitatori provenienti da Veneto, Friuli Venezia Giulia e la vicina Slovenia. Tanti eventi, seminari e showcooking dedicati a tutte le novità sulla ristorazione, la pizza e le possibili proposte per la stagione estiva. La collaborazione con la rivista Pizza e Pasta Italiana e con la Scuola Italiana Pizzaioli - che venne fondata proprio a Caorle nel 1988 – si è tradotta con un interessante calendario di eventi dedicati al mondo pizza e all'alta cucina.

SOTTO
Alessandra Moro, vincitrice della selezione di Caorle



selezione di caorle (ve) – 19 febbraio

	Pt.	Cognome	Nome	Pizzeria	Località	Prov.
1	699	Moro	Alessandra	Ale Pizza	Caorle	VE
2	687	Crescentini	Riccardo	C'è Pizza e Pizza	Venezia	VE
3	648	Batzella	Nicole	Manè sul Mare	Viareggio	LU
4	646	Bracale	Samantha	Pizzeria Enzo	Pocenia	UD
5	644	Busato	Tomas	Al Genio	Valdagno	VI

*Tutti I punteggi sono on line sul sito **www.pizzaepastaitaliana.it**



Lunedì 18 Febbraio presso la Sala Azzurra del Palaexpomar della fiera di Caorle, lo chef Orlando Scaggiante (Ente Bilaterale del Turismo – Venezia) e la sua brigata, con Graziano Bertuzzo (Scuola Italiana Pizzaioli) hanno dato vita allo showcooking dedicato alla pizza tra tradizione e innovazione, riscoprendo i sapori e gli ingredienti di una volta, declinati però in chiave contemporanea. Martedì 19 febbraio è stata l'occasione per vedere all'opera i pizzaioli in gara per la selezione del Campionato Pizzaioli d'Italia, questa volta con un tema decisamente consono alla location: "la Pizza di Mare". Ad aggiudicarsi il gradino più alto del podio Alessandra Moro (Ale Pizza, Ottava Presa – Caorle), che ha saputo bilanciare e re – interpretare nella sua pizza prodotti e sapori legati alla tradizione marinara della cittadina veneta. Partner della manifestazione, Molino Agugiaro e Figna – Le 5 Stagioni, Prontofresco Greci, Velma – Pastaline (attrezzature e forni), Latteria Montanari.



tirreno ct

marina di carrara | 24 – 27 febbraio

Pizza e Pasta Italiana presente al salone toscano dedicato all'accoglienza e al ho.re.ca

SOTTO
i concorrenti in gara per il Campionato Pizzaioli d'Italia e lo staff della Scuola Italiana Pizzaioli a Marina di Carrara



Chiusura nel segno del successo per la 39esima edizione di Tirreno C.T. e la 20esima di Balnearia, le due fiere divenute ormai riferimento per il settore dell'ospitalità in Italia. Oltre 62 mila operatori hanno affollato dal 24 al 27 febbraio i padiglioni di Carrara Fiere, incontrando gli oltre 900 marchi commerciali presenti. Dall'arredo contract ai prodotti per la ristorazione, passando per gli accessori e la tecnologia applicata a tutto il mondo del food and wine. Inoltre concorsi, tra gli altri i campionati italiani di pasticceria e quelli della pizza. Senza contare la folta presenza di professionisti del settore, dai barman ai cuochi, passando per pizzaioli e maestri del caffè.
Oltre 430 espositori e 900 marchi commerciali rappresentati, 30.000 mq di esposizione e più di 62.000 visitatori: questa è la carta di identità dell'edizione 2019 di queste due manifestazioni.

In quattro giorni oltre 100 appuntamenti di approfondimento, tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde. Lunedì 25 febbraio è intervenuto il Ministro delle politiche agricole e del turismo, Gian Marco Centinaio, che dopo un giro in fiera per salutare gli imprenditori del settore, ha incontrato le associazioni dei balneari per fare il punto della situazione.

La rivista Pizza e Pasta Italiana, in collaborazione con la Scuola Italiana Pizzaioli ha tenuto un programma di incontri, seminari e competizioni dedicati alla pizza e alle sue declinazioni più innovative ed interessanti. Spazio alla Pizza in Pala, alla Cecina, alla focaccia genovese declinata in chiave gluten free. A tenere banco gli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli, Sandro Batzella (Viareggio), Alessandro Gatti (Marina di Massa) e Riccardo La Rosa (Levanto – La Spezia).
Lunedì 25 febbraio si è svolta la terza selezione del "Campionato Pizzaioli d'Italia", vinta dalla pizzaiola Ilham Zakhmoun dalla provincia di Verona: la sua pizza "Dolce vita" realizzata con crema di carciofi, mozzarella di latte vaccino, burrata, funghi porcini, guanciale, puntarelle, erba cipollina, vino bianco, sale, pepe, basilico, prezzemolo Olio EVO, è stata la proposta vincente.
Partner dell'evento: Molino Agugiaro e Figna – Le 5 Stagioni, Prontofresco Greci, Latteria Montanari, OEM Ali Group.

SOTTO
Ilham Zakhmoun vince la selezione di Marina di Carrara



1° campionato pizzaioli d'italia 2019

selezione di marina di carrara, 25 febbraio

	Pt.	Cognome	Nome	Pizzeria	Località	Prov.
1	750	Zakhmoun	Ihlam	La Conchiglia	Verona	VR
2	718	Di Tella	Antonio	Pizzeria Bar all'Angolo	Marina di Carrara	MS
3	709	Bellocchio	Francesco	La Nuova Europa	Balangero	TO
4	688	Scuri	Graziano	Pizzeria al Caminetto	Mezzocorona	TN
5	629	Giuliani	Francesco	Pizzeria Zio Carmine	Gattinara	VC

*Tutti I punteggi sono on line sul sito **www.pizzaepastaitaliana.it**

Il mangiare dei re inglesi nel XVI secolo

Un piacevole viaggio nella cucina inglese tra Quattro e Cinquecento

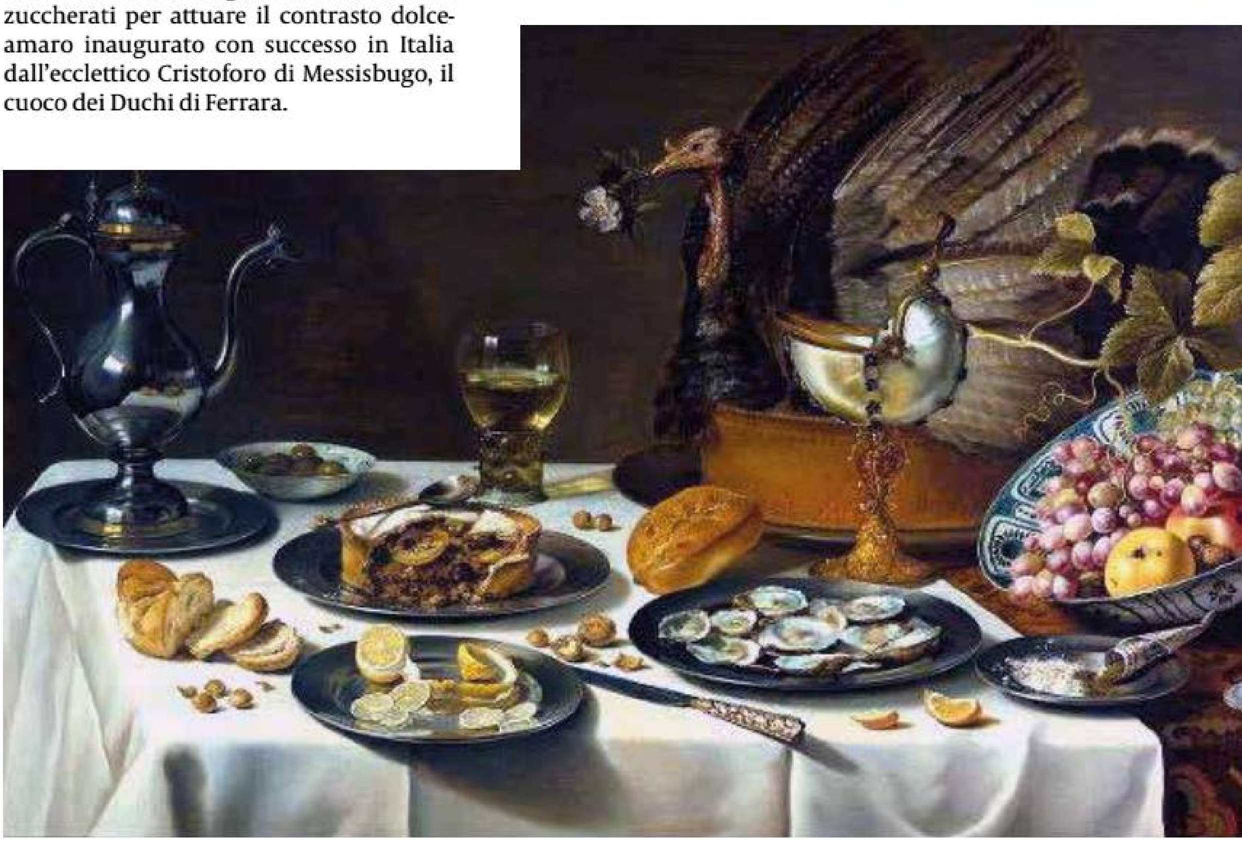
di Stefano Buso



Una premessa: le cucine reali, come quelle delle magioni importanti, erano ambienti immensi in cui veniva impiegato una caterva di personale – dai giovincelli alle prime armi sino a maestranze più esperte. I fuochi erano accesi prima dell'alba e tutti gli addetti sgobbavano come matti e senza soste, tranne che mangiare un boccone, naturalmente in piedi e pure celermente. Molta attenzione veniva data alla fiamma, che non doveva mai spegnersi, poiché accendere il fuoco era un dispendio di tempo ed energie. Il banchetto era curato all'inverosimile ed altrettanto sorvegliato – col terrore perpetuo che qualcuno potesse avvelenare il boccone destinato a Sua Maestà.

Tra le voci che formavano il menu immancabili le declinazioni di carne (soprattutto cigno, pavone, oca, cinghiale e cervo), che dopo essere stata avvolte di lardo venivano cotte in varie maniere (braci, forno e spiedo) oppure, specie i pennuti, serviti "come vivi", cioè con l'animale dapprima cotto, poi ricomposto in ogni dettaglio e decorato con i suoi piumaggi abbelliti di colori sgargianti, persino più vivaci di quelli genuini. Altra portata "scontata" per l'epoca erano i pasticci di carne o selvaggina speziati e non certo per celare eventuali cattivi odori come lì per lì verrebbe da pensare, bensì per esaltarne il gusto e renderlo un "unicum". Qualche volta gli stessi erano anche zuccherati per attuare il contrasto dolceamaro inaugurato con successo in Italia dall'ecclettico Cristoforo di Messisbugo, il cuoco dei Duchi di Ferrara.

Tante bontà dovevano essere annaffiate con vini fiabeschi, principalmente si trattava di nettari italiani, specie quelli di bacca bianca, che erano considerati una vera chicca, quasi uno status symbol senza eguali. Gradita la Vernaccia di San Gimignano – un elisir antico il cui inizio produzione viene attestato addirittura nel XIII secolo e poi la fulgente Malvasia – ambrosia che mai doveva disertare il simposio di un vero signore rinascimentale. Per queste gioie da custodire sottochiave in cantina venivano spese cifre pazzesche, somme che il popolo non poteva nemmeno sognare da tanto erano esagerate.





Tra un nettare ed ogni altra delikatessen si giungeva a fine pasto, fase in cui era presente una discreta chance di dessert e litri di Ippocrasso (vino aromatizzato col miele). Tra i dolci immancabili le crostate, il pan di zenzero, mandorle semplici o pralinate di zucchero, budini e frutta, naturalmente, a cornice di questi assaggi pantagruelici non veniva meno la presenza di musici ed orchestranti che suonavano per compiacere i presenti.



In merito all'aspetto "zuccherato" vale la pena riportare un episodio che riguarda l'incoronazione di Elisabetta I avvenuta il 15 gennaio 1559. Quel giorno, per omaggiare la sovrana, mentre per le strade di una Londra più simile ad un borgo medievale che all'odierna capitale il popolo festeggiava a suon di pinte di birra e canti spensierati, a corte fu realizzato un plum-cake che raffigurava nientemeno che l'assedio di Troia, tuttavia, nel Rinascimento non erano rare queste iconografie, basti pensare alle straordinarie realizzazioni scenografiche che progettò l'architetto Bernardo Buontalenti per esaltare i convivi dei Medici nella Firenze del tempo.

Un dato interessante è come si stava "seduti" in quei banchetti opulenti frequentati dalla migliore società, cioè le famiglie più in auge della nazione, più precisamente, se i commensali dovevano obtorto collo ostentare un atteggiamento "ingessato" o "formale" – come diremo al giorno d'oggi, oppure se era loro concesso lasciarsi andare gustando il cibo in piena comodità senza troppe sdolcinatezze. Innanzitutto, va ricordato che a tavola vigevano regole ferree, che andavano rispettate senza obiettare, ad esempio, il divieto di toccarsi i capelli, sbirciare nel piatto altrui, infilarsi le dita nel naso o nelle orecchie e, più in generale, evitando comportamenti licenziosi o linguaggi degne della peggior plebaglia. Per quanto riguarda stoviglie e posate – esse iniziarono a prendere piede man mano che mutavano le consuetudini alimentari. Rispetto agli anni precedenti anche per i nobili la dieta iniziò ad essere più articolata con ricette talvolta "liquide", per cui, oltre a coltello e forchetta iniziò timidamente a comparire il cucchiaio, anche se l'uso della mano per portare le cibarie alla bocca non venne mai del tutto abbandonato. Il bon ton rinascimentale imponeva un'attenta pulizia delle estremità, proprio per la consuetudine diffusa di scambiarsi le vettovaglie fra convitati. Altra cosa che veniva raccomandata dai dizionari di "buone maniere" circolanti in Europa già a partire dal '300 – era di afferrare il cibo usando solo tre dita e non cinque come altresì facevano i villani o le persone di censo umile. In verità ci volle parecchio tempo perché si usasse solo ed esclusivamente l'argenteria per gustare i manicaretti adagiati sulla tavola.

Per concludere, all'epoca dei Tudor vezzi e routine alimentari non mutarono granché rispetto al passato, nel senso che i poveri continuarono a sbarcare il lunario tra espedienti e quotidiani impasse, mentre ricconi e alto clero ad ammalarsi di gotta per via della quantità esagerata di carne assunta mattina, mezzogiorno e sera, alla faccia di ogni sensata morigeratezza.

Rispetto al Medioevo qualcosa cambiò, ad esempio, furono introdotti i prodotti agroalimentari americani e il menu, pian piano, diventò più vario e anche un pochino più salubre grazie alla presenza di legumi e verdure, ma relativamente all'uso della forchetta passò ancora tempo e la differenziazione alimentare, anche nel Rinascimento, rimase tale e quale era stata nei secoli precedenti.

Ciò ribadito, quello dei Tudor fu un convivio sontuoso, con piatti da gourmet e vinelli prelibati, ma tutto sommato non fece che scopiazzare la tendenza di ogni famiglia influente dell'epoca. Insomma, Londra come Milano, Firenze piuttosto che Parigi, Mantova o Ferrara – tanto per citare alcuni presidi urbani reputati baluardo del Rinascimento e centri di cultura e sapere. Per il resto è indiscusso che la loro supremazia fu solida e longeva come poche altre (meglio dei Tudor fece solo la dinastia Plantageneta con addirittura quindici sovrani – dal 1154 al 1485), durando oltre un secolo, una fase straordinaria e irripetibile per la storia anglosassone.

Più di cent'anni di variazioni, migliorie ma anche tensioni, conflitti ideologici e religiosi (in modo particolare la Riforma) ed episodi destabilizzanti, che causarono lutti e dolore dal sud sino al nord della nazione, nello Yorkshire. Ai Tudor va dato atto di avere accompagnato l'Inghilterra verso il progresso, gettando le basi per quello che nei secoli successivi si trasformò in un Impero e iniziando, per di più, la colonizzazione dell'America settentrionale. Dall'oggi al domani fecero capolino nuovi e allettanti vantaggi per l'umanità, e ogni cosa si palesò nella sua reale interezza. Ciò che nel Medioevo – ove imperava una visione "dualista" del mondo (luce o tenebre) – fu considerato fantastico e inaccessibile, grazie ai Tudor, divenne realtà.


Tanagrina®
Per fare un'ottima pizza,
ci vuole un'ottima mozzarella
che conservi tutte le caratteristiche di un prodotto ormai considerato l'orgoglio della Campania
CATALOGO PDF
Formaggi freschi a pasta filata e mozzarella di bufala in vari formati,
una vasta gamma di prodotti per ristoranti e pizzerie.
TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION
FIERA MILANO MAY 6 - 9 MAGGIO 2019
Visita il nostro stand al TUTTOFOOD MILANO
Pad/Hall: 10 Stand: H40 - L41
fiordilatte
Cubettato
fiordilatte
Julienne
mozzarella
Mozzarella per pizza in filoni, cubettata e julienne
Mozzarella di Bufala Campana DOP
Mozzarella Fior Di Latte
Formaggi filanti e affumicati
Preparati alimentari
/ tanagrina
www.tanagrina.com
Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.
Via della Sorgente 84030
San Pietro Al Tanagro, SA - Italy
Tel. +39 0975 398100 +39 0975 398201
commerciale@tanagrina.com



I fervidi anni dopo l'Unità d'Italia

Cresce l'interesse di giornalisti e scrittori per la pizza napoletana

di Giampiero Rorato

In altra parte di questa rivista abbiamo seguito la pizza che, dopo l'Unità d'Italia, al seguito degli emigranti meridionali e, soprattutto, napoletani, è partita da Napoli e dalla Campania alla conquista degli Stati Uniti d'America. Nel frattempo, sempre a Napoli, la pizza conquista sempre più l'attenzione di scrittori, giornalisti e uomini di cultura che hanno capito l'enorme valore di questo piatto sia sotto il profilo alimentare che economico.

Avevamo già visto quello che hanno scritto Emmanuele Rocco nel 1858 in *Usi e Costumi di Napoli e Contorni* e poi nel 1861 gli interessanti accenni dello svizzero naturalizzato napoletano Marc Monnier nel suo lungo racconto *Naples et les Napoletains.* Abbiamo anche ricordato quello che ha scritto la grande giornalista e scrittrice Napoletana Matilde Serao nel 1884 nel suo celebre romanzo *Il ventre di Napoli,* pubblicato nel 1884 dai Fratelli Treves.




AGUGIARO&FIGNA
Storie di farina
Sostenitore Ufficiale Slow Food Italia
#EXPRESSYOURSELF
CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA PARMA
9-10-11 APRILE 2019,
Vieni a raccontarci la tua idea di pizza!
NUOVA LINEA
LA BIOLOGICA
LA BIOLOGICA INTEGRALE
le 5 Stagioni
10 kg
Gigi, pizzaiolo genuino, da sempre attento
alla sostenibilità.
Per le sue pizze ha scelto le farine biologiche
Le 5 Stagioni, ottenute da grani 100% italiani.
È il suo modo per sostenere le realtà agricole
del nostro territorio e per offrire ai suoi clienti pizze
dal gusto ricco, rustico e autentico proprio come lui!
le5stagioni.it
curtarolo@agugiarofigna.com · +39 049 9624611
Since 1831
le 5 Stagioni
LA PASSIONE PER LA PIZZA

E, come passano gli anni, gli scritti sulle pizzerie e sulla pizza napoletana aumentano enormemente e credo interessi a tutti i pizzaioli, agli studiosi della cucina e a chi ama la storia non solo della pizza ma della nostra Italia sapere che la pizza diventa sempre più un punto d'attrazione anche per studiosi, intellettuali, giornalisti e cultori della vita napoletana.
Un autore molto prolifico, dalla cui penna uscirono diverse decine di libri, elogiato con calore da Matilde Serao in occasione della sua morte (1881) è stato Francesco Mastriani, il quale, nella sua vasta produzione letteraria, diede un grande contributo alla nascita del meridionalismo e gettò le basi per la nascita del verismo. Un anno prima di morire l'editore Salviati di Napoli pubblico *Il bettoliere di Borgo Loreto o Ciccio il pizzaiuolo,* nel quale Mastriani si sofferma a descrivere le pizze che uscivano dalla bottega di Ciccio ed erano *"all'olio, alla sugna, al pomodoro"* e c'erano anche dei *"mostruosi calzoni"* e un *"librettino co' chiodetti",* cioè una pizza farcita con piccoli funghi ripiegata a libretto.





Dopo Matilde Serao

Dopo Matilde Serao, la grande scrittrice napoletana, candidata per ben sei volte al Premio Nobel per la letteratura, l'interesse per Napoli e per la pizza napoletana andò velocemente crescendo. A girare per le pizzerie, ad annusare dentro le botteghe dei pizzaiuoli, a descriverne il lavoro sono stati giornalisti e scrittori che hanno contribuito a dare alla pizza napoletana alta dignità gastronomica. Stranamente la pizza non interessò i "gastronomi" e non è presente per tutto il Settecento e per quasi tutto l'Ottocento in nessun trattato di gastronomia e nei libri di cucina. Non ne scrive Vincenzo Corrado, autore nel 1773 de Il Cuoco galante, che ebbe negli anni seguenti numerose edizioni, ma la pizza non è mai citata. Nel 18828 esce a Napoli *La cucina casereccia con cinque utili trattati della frutta, dé vini, dé gelati, dé roso lj, e della manifattura dé dolci* e in quest'opera, che ebbe larga diffusione a napoli e in Campania, ci sono delle ricette di "pizze dolci", pizze di *biancomangiare* e altri dolci da fine pasto o da gustare nel pomeriggio con un bicchierino di rosolio, ma di pizze come le intendiamo noi assolutamente nulla, Qualche accenno lo fa Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino nel suo trattato intitolato *La Cucina Teorico-Pratica,* pubblicato nel 1837, ma di questi suoi accenni, che compaiono nell'appendice della seconda edizione, pubblicata nel 1839, diremo il prossimo mese.


CUPPONE
GIOTTO
CUPPONE 1963
I MAESTRI DELL'ECCELLENZA ITALIANA
Dal 1963 progettiamo e produciamo forni elettrici, forni a gas e attrezzature per le pizzerie. La passione per il nostro lavoro si concretizza nella bellezza e nella qualità dei nostri prodotti.
Diffidate dalle imitazioni.
Forni e attrezzature per pizzerie
www.cuppone.com
CUPPONE
studioverde.it



Giornalisti e scrittori

Torniamo dunque a rileggere quanto scrissero degli attenti giornalisti, dei romanzieri e dei notisti di costume, iniziando da Emanuele Bidera, scrittore, poeta, drammaturgo, pittore e attore, siciliano di origine ma da 18 anni trasferitosi a Napoli. Nello stesso anno in cui uscì il romanzo di Matilde Serao prima ricordato, Bidera diede alle stampe un saggio intitolato *Passeggiata per Napoli e Contorni,* nel quale descrive la *"bottega del pizzajolo"* com'era allora a Napoli:

> *"Salendo dalla via Carminello, mi si para innanzi un apparato di ova bianchissime e ova rosse che formano un mosaico, varie specie di pesci e varie di latticini. Veggo delle serve ch'escono con focacce nei bacini, e volgono lo sguardo all'interno di quella bottega, mi sembra di vedere la fucina di Vulcano con ciclopi che si aggirano davanti all'ardente fornace."*

L'anno dopo, il 1885, il giornalista e scrittore campano Carlo Del Balzo, autore di numerosi saggi e romanzi, uno dei protagonisti della ricca stagione del naturalismo italiano, pubblicò presso i F.lli Treves *Napoli e i napoletani* e in questa sua opera c'è la descrizione della strada Porto:

> *"La pizzeria (fabbrica di schiacciate), che è la bottega napoletana per eccellenza, non manca, e la vedete illuminata, fragrante, calda. Sull'uscio di essa è posto uno scaffale ripieno di piccole cestine, messe come libri; una piena di uova, l'uno accanto all'altro con le punte fuori; un'altra con pomodori rossi, salsicce, spiedini e latticini. E sull'uscio il pizzaiuolo affaccendato, con un gran grembiule, a tirare, ad apparecchiare, a battere la pasta, a mescere l'olio in giro, a seminarvi il sensetto di aglio; giù in fondo, un gran forno crepitante e un garzone robusto, seminudo, arrossato, gocciolante che vi caccia e vi ricaccia una pala, e altri garzoni a pigliarsi le pizze sfornate, a metterle nei bacili, a distribuirle. Quei lumi, quelle battute accelerate del pizzaiuolo, il rumore della pala, si notano venti passi lontano."*

Ci fermiamo qui, e ci piacerebbe che non solo i *pizzaiuoli* napoletani e campani, ma quanti in Italia e nel mondo vivono e lavorano nel mondo della pizza conoscessero queste storie tanto interessanti che dimostrano come già nell'Ottocento ci fu chi capì il valore di questo piatto che in pochi decenni ha poi conquistato il mondo.


La Sua inimitabile Bontà
è nelle vostre mani!
Il segreto della Bontà del nostro San Marzano Dop?
È nei terreni della nostra Cooperativa, tutti situati nell'Agro Sarnese-Nocerino.
È nelle antiche tecniche di coltivazione, nella raccolta manuale e nella trasformazione con processi tradizionali.
È di seguire la vita del pomodoro dal seme alla tavola grazie alla nostra filiera integrata.
È nel nostro DNA perché coltiviamo con passione questa speciale varietà da tre generazioni.
Un prodotto unico, nelle vostre mani!
Solania
Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino D.O.P.
Solania
Sei uno Chef o un Pizzaiolo?
Aderisci a "Il Mio San Marzano Dop"
il progetto che ti consente di scegliere il tuo campo e lotto di produzione per portare in tavola il "tuo" pomodoro.
italorto
FINE FOOD
Solania Srl
Via Provinciale, 36
84010 - S. Valentino Torio (Sa)
Tel. 081 9371027 - Fax 081 9371889
info@solaniasrl.it - www.solaniasrl.it



LA CITTÀ DELLA PIZZA

12 – 13 – 14 APRILE ROMA

L'ATTESA STA PER FINIRE, da venerdì 12 a domenica 14 aprile va in scena a Roma, La Città della Pizza, il più importante evento dedicato al prodotto simbolo del Bel Paese.
3 GIORNI dedicati alla promozione delle tante sfaccettature della pizza, in un viaggio da Nord a Sud, passando per il Centro.
Il risultato è una "**CITTÀ**" in cui non solo si racconta una delle più antiche tradizioni culinarie, ma dove tecnici, operatori appassionati possono confrontarsi su tecniche, lievitazione, eccellenza agroalimentare.

"Ci piace sottolineare come soltanto dopo due anni La Città della Pizza sia diventata un appuntamento fondamentale per gli operatori e per gli appassionati. Merito di un fomat che soddisfa sia le esigenze di business degli addetti al settore e delle aziende partecipanti, sia le esigenze di formazione ed intrattenimento del vasto pubblico di consumatori e appassionati della pizza."

Emiliano De Venuti
ideatore della manifestazione e CEO di Vinòforum

43 MAESTRI PIZZAIOLI

presentano tutte le tradizioni della pizza: napoletana, all'italiana, fritta, romana, a degustazione, preparando oltre 100 ricette.

WORKSHOP & INCONTRI TECNICI

Dalle evoluzioni, alle nuove tendenze, all'eccellenza agroalimentare. Un calendario di appuntamenti dedicato a chi nel modo della pizza ci lavora e vuole essere costantemente aggiornato.

LABORATORI PER BAMBINI E ADULTI

Dedicati a chi non perde l'occasione per imparare cose nuove e vuole scoprire tutti i segreti della pizza. I grandi maestri pizzaioli sono pronti a dare lezione!



PRANZI E CENE A 4 MANI

Per chi non vuole rinunciare proprio a nulla. Appuntamenti con grandi chef e maestri pizzaioli in un gioco di contaminazioni che dà vita a menu unici.

RAGUSA OFF - Via Tuscolana, 179 - Roma

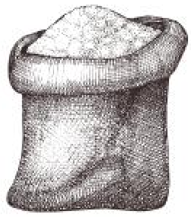
INGRESSO GRATUITO www.lacittadellapizza.it

Lievitazione e maturazione: due processi fondamentali

parte 7

a cura della redazione

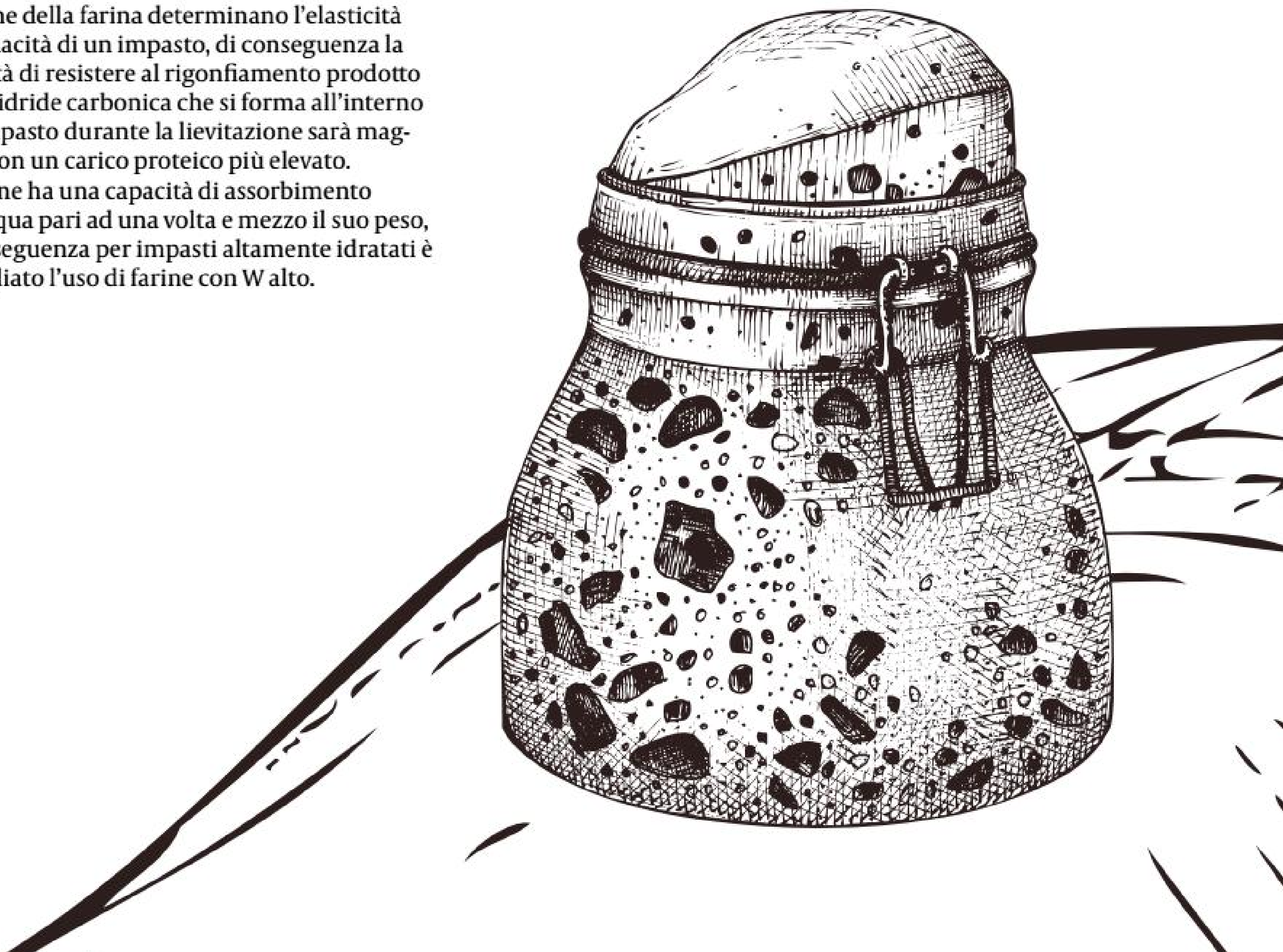
Nei mesi scorsi abbiamo approfondito la conoscenza delle tipologie di lievito utililizzati per la pizza, e in questo mese dedichiamo la nostra attenzione a due processi fondamentali che avvengono una volta preparto l'impasto per la pizza: la lievitazione e la maturazione.



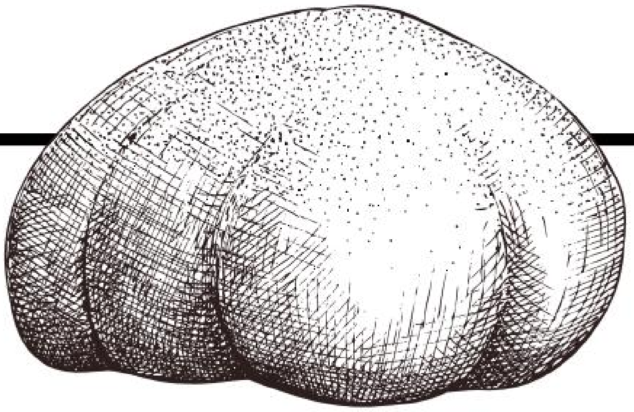
Entrambi questi processi contribuiscono a trasformare la massa preparata con acqua, farina, sale olio e lievito, nei prodotti di panificazione che consumiamo tutti i giorni.

Se la scelta della farina determina sia il tipo di panificato che vogliamo realizzare (pane, pizza, sfoglia, biscotto, dolce,) non va dimenticato che anche il livello di idratazione, cioè il rapporto tra acqua e farina di un impasto, permette di ottenere dei risutati molto diversi tra loro.

Tutto questo influenza anche il processo di lievitazione di un impasto, quanto maggiore, per esempio, sarà la percentuale proteica di una farina, tanto maggiore sarà il tempo di lievitazione e soprattutto di maturazione dell'impasto da produrre. Il motivo è facilmente intuibile: le proteine della farina determinano l'elasticità e la tenacità di un impasto, di conseguenza la capacità di resistere al rigonfiamento prodotto dall'anidride carbonica che si forma all'interno dell'impasto durante la lievitazione sarà maggiore con un carico proteico più elevato.
Il glutine ha una capacità di assorbimento dell'acqua pari ad una volta e mezzo il suo peso, di conseguenza per impasti altamente idratati è consigliato l'uso di farine con W alto.



LIEVITAZIONE E RESPIRAZIONE



Il lievito di birra che normalmente viene utilizzato per la produzione degli impasti di pizza può agire in due modalità: anaerobiosi e aerobiosi, cioè rispettivamente in assenza o in presenza di ossigeno.

Durante la fermentazione alcolica, avviene l'anaerobiosi cioè il processo mediante il quale il lievito, nutrendosi degli zuccheri semplici che trova all'interno dell'impasto di pizza – nel nostro caso – produce alcool etilico e gas carbonico. Questo processo è detto lievitazione ed è alla base della trasformazione dell'impasto stesso.

L'aerobiosi o respirazione cellulare avviene invece con le stesse premesse ma in presenza di ossigeno: in questo caso il lievito si riprodurà per gemmazione, cioè con una cellula di lievito che si staccherà dalla cellula – madre. Questo processo avviene in modo naturale ed è alla base della riproduzione del lievito.

Lievitazione e respirazione sono le due principali che il lievito di birra svolge ma ci sono delle varianti che ne possono limitare o migliorare l'attività:

- La presenza o meno di zuccheri semplici all'interno dell'impasto
- La temperatura ambientale
- Il tempo di lievitazione

Se gli zuccheri semplici sono letteralmente il nutrimento del lieviti (il lieviti, infatti, si nutre di zuccheri e si moltiplica), il tempo e la temperatura influenzano la lievitazione.
A temperature molto basse, tra i 2 e i 6 °C il o metabolismo del lievito è molto rallentato, sono infatti queste le temperature di conservazione in frigorifero, in cui il lievito mantiene in pieno la sua forza lievitante per circa 3-4 settimane. A temperature superiori a 38° l'attività fermentativa aumenta, ma un po' alla volta le cellule di lievito cominciano a dissiparsi fino a cessare completamente l'attività, una volta raggiunta la temperatura di 55° - 60° C. L'anidride carbonica gonfierà l'impasto fino a raddoppiare il volume e grazie all'aumentare del calore esterno, per esempio non appena la pizza verrà messa in forno – sarà possibile notare l'innalzamento del disco di pizza, che una volta superata la temperatura limite di 55°-60° C, continuerà a cuocere fino a 95 gradi. Un altro fattore fondamentale di cui bisogna tener conto è il tempo di lievitazione, che potrà essere maggiore o minore a seconda della temperatura ambientale o secondo la qualità della farina utilizzata per la preparazione dell'impasto. Proprio sulla gestione del tempo e della temperatura interviene un altro processo che riguarda sempre l'impasto e che ne conferisce una maggiore qualità e digeribilità: la maturazione.
La lievitazione comporta l'aumento di volume dell'impasto grazie alla produzione di anidride carbonica che rimane ingabbiata nella rete del glutine, ma la maturazione è in processo – o, meglio, si tratta di più processi - di trasformazione che serve a rendere la pasta della pizza più digeribile. In pratica, durante l'impastamento le strutture più complesse come gli amidi, le proteine e i grassi vengono progressivamente scomposti nei corrispettivi elementi più semplici: gli amidi in zuccheri semplici, le proteine in amminoacidi e i grassi in lipidi.



— continua nel prossimo numero —

www.scuolaitalianapizzaioli.it

I nostri corsi

Per iscrizioni
0421 83 148
info@scuolaitalianapizzaioli.it

AREA SVILUPPO E CONSULENZA
Antonio Puggina
David Mandolin

AREA TECNICA
Graziano Bertuzzo

COORDINAMENTO E SEGRETERIA
Cristina Mandolin
Donatella Dorigo
Patrizio Carrer
Caterina Orlandi

CAORLE SEDE NAZIONALE

CERTIFICATO N. IT11/0050
Progettazione ed erogazione corsi di formazione per pizzaioli

CORSI BASE IN PARTENZA

dal **6** *al* **10 mag.**
dal **10** *al* **14 giu.**
dal **8** *al* **12 lug.**

CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

11 mag./17 giu. PIZZA IN PALA
14 mag./18 giu. PIZZA IN TEGLIA
15 mag./19 giu. PANE IN PIZZERIA



GRAZIANO BERTUZZO MAURO PASINI e ANGELO SILVESTRINI

info
0421.83.148

Lazio

ROMA - OSTIA

CORSI BASE IN PARTENZA

dal **6** *al* **17 mag.**
dal **3** *al* **14 giu.**

info
06.56.99.232
347.49.68.426



GIANLUCA PROCACCINI

SPONSOR TECNICI

GIMETAL · Latteria Montanari · GRECI · Le 5 Stagioni

COLLABORAZIONI

info 0421.83.148

- **MODENA** c/o Tra.Ver.Ri
- **BRESCIA** c/o Forni Ceky
- **PADOVA** c/o Sirman
- **VERONA** c/o Zanolli, c/o Marana
- **PISTOIA** c/o Gimetal
- **FIRENZE** Reggello c/o Valoriani
- **TREVISO** c/o Cuppone
- **ROMA** c/o Castelliforni
- **MANTOVA** c/o OEM, c/o Sanfelici

CORSI tenuti da **MASTER ISTRUTTORI** con Percorso Formativo Certificato

TRENTO

info 345.91.57.187



ALESSANDRO CIVETTINI

ASCOLI PICENO

info 333.68.37.562



ADOLFO RASTELLI

CATANIA

info 320.06.06.297



EMANUELE SCIORTINO

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL

info 0421.83.148





SANDRO BATZELLA ALESSANDRO GATTI PINO FERRARO

COMO

info 02.96.48.91.42
340.42.57.917



MARIO SIGNORILE

SALERNO

info 339.23.16.342



MICHELE CROCCIA

PERUGIA

info 389.11.95.664



ALESSIO PACIOTTI

RIMINI

info 0541.39.42.31
347.97.19.204



PAOLO ROSSINI

PADOVA C/O SIRMAN

info 0421.83.148
347.68.10.71



FABIO SEBASTIANI

ALBEROBELLO - BARI C/O
ISTITUTO ECCELSA

info 080.246.1249



ROSA CASULLI

GENOVA

info 329.91.17.077



ROBERTO DE SANTIS

RAVENNA

info 339.18.00.810



LUIGI TIMONCINI

BELLUNO

info 339.33.43.905



LUCA GACCIONE

L'AQUILA

info 339.79.19.152



GIULIANO BUCCI

PARMA

info 339.12.38.593



SALVATORE SALVIANI

VERONA C/O ZANOLLI

info 347.69.96969



FEDERICO DE SILVESTRI

LA SPEZIA

info 328.31.44.633



RICCARDO LA ROSA

TRIESTE

info 339.73.61.243



MARCO LAVISTA

ALESSANDRIA

info 348.79.51.419



PAOLO ABBIATI

TERAMO

info 339.68.15.179



GIANNI POMPETTI

VERONA *c/o* ***Love it***
Master Istruttori PFC

info 0421.83.148




GIUSEPPE CONTE GIORGIO SABBATINI

CORSI *in altre*
CITTÀ D'ITALIA

info 0376.655.737



IVAN SANFELICI

NORMA - LATINA

info 0773.35.46.21
328.66.83.860



FILIPPO MARINI

info 0421 83141

per le date dei corsi visita il nuovo sito
www.scuolaitalianapizzaioli.it

CORSI *all'* ESTERO

Scuola Italiana Pizzaioli svolge la propria attività all'estero attraverso la collaborazione con affermati ed esperti professionisti che operano nei più importanti mercati della pizza.

Anche in caso di nuove sedi, l'affiancamento iniziale dei nostri Master Istruttori garantisce che il metodo di insegnamento e l'attenzione alla qualità complessiva dei corsi sia la stessa che si può riscontrare sul mercato italiano.

Qualora foste interessati all'apertura di Scuola Italiana Pizzaioli in un paese estero, e ritenete di avere le qualifiche adeguate, potete contattare il nostro staff per un colloquio conoscitivo.

Dal 1988 SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Francia

PARIGI
GINO JASKULA
info (0033) 61.60.43.892
(0039) 0421.83.148

CHAMONIX
VALERIO COMMAZZETTO
info (0033) 68.39.03.069
(0039) 0421.83.148

Polonia

POZNAN
SZYMON WISNIEWSKY
info (0048) 885.101.141
www.fornoitalia.pl
www.scuolaitaliapizzaioli.pl

Canada

TORONTO
REMO TORTOLA
info (0039) 0421.83.148

Russia

MOSCA
VLADIMIR DAVYDOV
info (007) (495) 783.90.58
(007) (967) 170.12.30
www.pmqrus.ru



Cina

PECHINO
JINAN
SHANGHAI
LE 5 STAGIONI ACADEMY CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
info (0086) 185.1860.5274

Usa

SAN FRANCISCO
TONY GEMIGNANI
info (001) 510.786.7885
www.internationalschoolofpizza.com

CHICAGO
LEO SPIZZIRRI
info (001) 630.395.9958
www.pizzaculinaryacademy.com

Belgio

CHARLEROI
FRANCO CASANI
info (00324) 95.27.31.73

Germania

FRANKFURT
C/O LA BOTTEGA TOSCANA
info (0039) 0421.83.148
www.labottegatoscana.de

Australia

MELBOURNE
MARIANO DE GIACOMI
info (0039) 0421.83.148

PERTH
THEO KALOGERACOS
info (0039) 0421.83.148

MARGARETH RIVER
IVAN ZECCA
info (0039) 0421.83.148

Brasile

CURITIBA
HENRIQUE CAVAZZOTTI
LE 5 STAGIONI ACADEMY CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
info (0055) 41.99.91.89.778
www.le5stagioniacademy.br
www.scuolaitaliana pizzaioli.com.br

Argentina

BUENOS AIRES
APPYCE
LE 5 STAGIONI ACADEMY CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
info (0054) 4954-0065
javierlabake@escuelaappyce.com.ar
www.escuelaappyce.com.ar


Maestrella
MOZZARELLA MAESTRELLA, NOI SIAMO LO STRUMENTO
Il Maestro Sei tu
Scopri i nostri prodotti su www.maestrella.com
EURIAL ITALIA
CONTATTI: Nathalie JACQUET (+39) 392 7685112 / nathalie.jacquet@eurial.it
Pierre BERTAPELLE (+39) 366 2004405 / pierre.bertapelle@eurial.it
Eurial
www.eurial-international.com – www.maestrella.com